Kochbuch

der

Koch- und Haushaltungsschulen

bearbeitet von

C. Wundt. A. Rothmund. M. Künzler

MAGGI's Suppen-Artikel

Beim Backen

ist ein gutes erprobtes Backpulver das wichtigste! Deshalb sparen Sie nicht an verkehrter Stelle, denn ein minderwertiges Backpulver ist — selbst geschenkt — noch viel zu teuer.

Mit Dr. Oetker's Backpulver „Backin"

ist jede Hausfrau gut bedient, denn damit

gelingt der Kuchen immer.

Außer den seit vielen Jahren bewährten Oetker-Fabrikaten werden besonders die neuen Feinkost-Puddings, die selbst den verwöhntesten Geschmack befriedigen empfohlen, wie

Dr. Oetker's Makronen-Pudding.
Dr. Oetker's Pudding nach holl. Art.
Dr. Oetker's Gala-Puddingpulver.
Dr. Oetker's Mandelspeise mit Rosinen.
Dr. Oetker's Schokoladen-Speise mit gehackten Mandeln.
Dr. Oetker's Schokoladenspeise mit Makronen.
Dr. Oetker's Götterspeise. (Eine feine Gelee-Speise.)

Die beliebten Oetker-Rezeptbücher erhalten Sie kostenlos in den Geschäften oder, wenn vergriffen, umsonst und portofrei von

Dr. A. Oetker, Nährmittelfabrik
Bielefeld.

Kochbuch

der

Koch- und Haushaltungsschule

mit einem Anhang für Haushaltungskunde und Kinderpflege

bearbeitet

von

E. Wundt, Fortbildungsschulhauptlehrerin,
langjähriger Vorsteherin der Koch- und Haushaltungsschule
des Bad. Frauenvereins, Karlsruhe

A. Rothmund, Vorsteherin
der Luisen-Haushaltungsschule
auf Schloß Bauschlott

M. Künzler, Vorsteherin
der Kochschule des Bad. Frauenvereins,
Karlsruhe, Otto-Sachsstr. 1

Zehnte Auflage

Karlsruhe — Boeckhstraße 16
Im Selbstverlag
1925

Nachdruck verboten.

Druck von G. Braun
(vormals G. Braunsche Hofbuchdruckerei) G. m. b. H., Karlsruhe.

Vorwort zur neunten Auflage.

Als wir vorliegendes Buch vor 14 Jahren erstmals dem Druck übergaben, war es aus der Notwendigkeit entstanden, unsern Schülerinnen das zeitraubende Schreiben der Kochregeln und der Haushaltungskunde zu ersparen. Es war nur für die Schule geschaffen. Bald trat jedoch die dringende Anforderung an uns heran, das Buch auch weiteren Kreisen zukommen zu lassen, da es sich nach Anlage und Inhalt als eine Bereicherung der Ratgeber und Führer für Küche und Haushalt erwies.

Unterdessen sind acht Auflagen, eine stets größer als die vorangehende, herausgekommen.

Die zurückliegenden schweren Jahre wirtschaftlichen Ringens zwangen die Hausfrauen, die Mittel zur Lebensführung, besonders die für die Zubereitung der Speisen, aufs äußerste einzuschränken.

So brachten die letzten Auflagen eine Vereinfachung aller Koch- und Backregeln. Heute sind wir schon aus gesundheitlichen Gründen gezwungen, unsern Tisch wieder besser zu bestellen, wenn uns auch gerade auf diesem Gebiet der Krieg ein guter Lehrmeister war und wir auch heute noch sparsam wirtschaften müssen. Die Koch- und Backregeln wurden wieder den Friedensverhältnissen angepaßt, und manch neues Rezept wurde dazu aufgenommen.

Außer dem Backwerk sind alle Kochregeln für sechs Personen berechnet; selbstverständlich muß aber jede Hausfrau das Mengeverhältnis der Berufstätigkeit, sowie dem Alter der Familienmitglieder anpassen; es herrscht hierin ein gewaltiger Unterschied. Die Koch- und Backregeln sind alle gut erprobt, und ein Mißlingen derselben ist bei pünktlichem Arbeiten und einem Beachten der jedem Abschnitt vorangehende Anweisungen, fast ausgeschlossen.

Eine wertvolle Bereicherung der neuen Auflage bedeutet der Abschnitt „Kinderpflege und -Ernährung". Fräulein Erika Schwörer, Fürsorgerin beim Bad. Landesverband für Kinder- und Säuglings-

pflege, sei an dieser Stelle besonderer Dank für die klaren und schönen Ausführungen ausgesprochen und dafür, daß sie ihr großes Wissen und Können in den Dienst der Sache stellte.

Einem langgehegten Bedürfnis wurde durch die Angabe der Temperaturen zur Herstellung der verschiedenen Backwerke entsprochen. Die im Buch niedergelegten Wärmeangaben, welche beim Backen der verschiedenen Backwerke in Anwendung kommen, sind am Thermometer in der Grude aufgenommen. Wir hoffen und wünschen sehr, daß auch die Fabriken für Kohlen- und Gasherde in den kommenden Jahren ebenfalls Thermometer in die Backöfen einbauen.

Die jungen Hausfrauen des 20. Jahrhunderts haben ein Anrecht auf dieses technische Hilfsmittel; die Verteuerung der Herde um 20 M. darf im Interesse der Anfängerinnen und der Volkswirtschaft kein Hinderungsgrund sein.

Neu hinzu kommen weiter die Illustrationen. Sie sollen Anfängerinnen und strebsamen jungen Hausfrauen die verschiedenen Handgriffe vermitteln und verdeutlichen, Anregung zum Schmücken der Festtafel geben und Freude und Schönheit ins Haus tragen helfen.

Ein gutes Buch wird uns mit der Zeit ein guter Freund.

Möge dieses Buch, das ganz aus der Erfahrung heraus entstanden ist, den Schülerinnen und jungen Hausfrauen ein Freund und täglicher Berater werden, der ihnen die Frauenpflichten und -Arbeit lieb macht!

Möge es aber auch zu Nutz und Frommen unserer Volksgemeinschaft geschrieben sein und dabei mithelfen, unser Vaterland wieder bessern Tagen zuzuführen!

Es gehe mit dem bisher geführten Geleitspruch hinaus:

„Erfahrung bleibt des Lebens Meisterin".

Karlsruhe, im Oktober 1925.

Emma Wundt.

Fehler-Berichtigung.

Seite 48 Zeile 22 anstatt Bea = „de la“
„ 48 Zeile 30 anstatt Stative „native“
„ 138 Kochregel 304 anstatt 677 = 678
„ 182 „ 433 „ 175 = 157
„ 184 „ 439 „ 175 = 157
„ 223 „ 552 „ 599 = 549
„ 276 „ 684 „ Rochefort = Roquefort
„ 338 „ 895 „ 15—29 g = 15—20 g Hefe
„ 402 „ 1109 Zeile 1 nur einmal 60 g Butter, dafür 60 g Zucker
„ 416 „ 1143 letzte Zeile anstatt Boden = Bogen
„ 409 „ 1127 anstatt 1185 = 1186
„ 412 „ 1134 „ 1184 = 1185
„ 423 „ 1161 „ 1185 = 1172
„ 424 „ 1164 „ 1520 = 1427
„ 427 „ 1176 „ 13 Eßl. = 3 Eßl. Wasser
„ 430 „ 1190 Zeile 8 anstatt Zuckerspritze = Butterspritze
„ 435 „ 1203 Punschring gefüllt Savarinmasse 1204 = 1203
„ 439 „ 1213 anstatt 1123 = 1215
„ 457 „ 1277 „ 1275 = 1276
„ 458 2. Zeile anstatt 1185 = 1187
„ 496 Kochregel 1411 letzte Zeile anstatt zu verwenden = umzuwenden
„ 517 „ 1456 Zeile 5 anstatt 3—40 Min. = 30—40 Min.
„ 517 „ 1459 Zeile 3 anstatt Abschäumung = abschäumen
„ 545 „ 1546 Zeile 1 $^1/_3$ l Arrak
„ 596 Zeile 9 von unten anstatt Tischbesteck = Fischbesteck
„ 609 Zeile 4 von oben anstatt Kester = Keller

Digitized by the Internet Archive
in 2024

https://archive.org/details/bwb_P9-DIS-336

Nahrungsmittelkunde.

Die Ernährung.

Um leben und ständig den mit dem Lebensvorgang zusammenhängenden Verlust an Körpermasse ausgleichen, sowie die erforderlichen Wärme- und Energiemengen beschaffen zu können, brauchen wir die Nahrungsmittel. Ehe wir die zu unserer Ernährung wichtigen Nahrungsmittel näher betrachten, ist es notwendig, die Nährstoffe zu kennen, welche der Körper zu seinem Aufbau und zu seiner Erhaltung braucht; denn die Nahrung muß sich aus den Stoffen zusammensetzen, aus denen der Körper besteht.

Bei der chemischen Untersuchung der Naturkörper finden sich Stoffe, welche nicht mehr zerlegbar sind und Urstoffe, Grundstoffe oder Elemente genannt werden. Die in unserm Körper wichtigsten Elemente sind: Sauerstoff, Wasserstoff, Kohlenstoff, Stickstoff, Eisen, Schwefel, Phosphor, Natrium, Kalium, Kalzium, Chlor, Mangan, Magnesium, Silizium, Fluor.

Die Elemente kommen nicht frei vor, sondern sind gebunden zu Eiweiß, Fett, Kohlehydraten (das ist Stärke und Zucker), Wasser und Salzen. Diese Verbindungen bilden unsere Knochen, Muskeln, Haut, Sehnen usw. Sie bauen Nerven, Blutgefäße und Blut, sowie alle inneren Organe auf, und stellen in dieser Zusammensetzung unsern gesamten Organismus dar. Eiweiß, Fett, Stärke und Zucker werden organische Verbindungen genannt, weil sie dem Pflanzen- und Tierreich entnommen sind; dagegen gehören Wasser und Salze dem Mineralreich an und werden zu den anorganischen Verbindungen gerechnet. Die Eiweißstoffe dienen im menschlichen Körper zum Aufbau der Zellen, daher der Name Baustoffe; während Fett, Stärke und Zucker unter der Bezeichnung Brennstoffe die zur Tätigkeit der Organe der geistigen und körperlichen Arbeit nötige Energie hervorbringen, indem durch ihre Zerlegung im Körper Wärme erzeugt und Kraft frei wird. Der menschliche Körper verbraucht durch Arbeit, Bewegung und Tätigkeit der Organe fortgesetzt Stoffe seines Bestandes und scheidet durch Lunge Haut. Nieren und Darm für ihn nicht mehr brauchbare Stoffe aus. Dieser Verbrauch muß ergänzt werden, damit die Zufuhr den Verlust nicht nur deckt, sondern daß

der Körper für besondere Fälle Vorrat hat, z. B. der kindliche Körper zu seinem Wachstum und der kranke Körper bei Abbau. Der Vorgang der Einnahme und Ausgabe heißt Stoffwechsel; die Zufuhr von Stoffen, welche diese Aufgabe erfüllen, Ernährung.

Es wäre nun wohl am einfachsten, dem Körper die Nahrung in Form von Grundstoffen zuzuführen; er kann aber aus diesen Stoffen keine organischen Verbindungen bilden, das kann nur die Pflanze. Diese saugt mit den Wurzeln aus der Erde Wasser und darin gelöste organische Stoffe auf, nimmt durch die Spaltöffnungen der Blätter Kohlensäure und Wasser auf, zerlegt erstere und scheidet Sauerstoff aus. Sie verwandelt mit Hilfe des Chlorophylls oder Blattgrüns, unter Einwirkung des Sonnenlichts die anorganischen Stoffe in organische Verbindungen. Dieser Vorgang heißt Assimilation; die Pflanze baut aus den Grundstoffen Eiweiß, Fett, Stärke und Zucker auf, gleichzeitig speichert sie Wärme und Energie auf. Die Pflanze ist also unser Nährstofflieferant, da auch die Tiere, deren Fleisch wir zu unserer Ernährung verwenden, sich von Pflanzen nähren.

Wir unterscheiden stickstoffhaltige und stickstofflose Nährstoffe. Zu den ersteren gehören die Eiweißstoffe, zu den letzteren die Fette und Kohlehydrate. Der wichtigste Nährstoff ist das Eiweiß.

Das Eiweiß hat seinen Namen von dem Hühnereiweiß, einer dickflüssigen, zähen Masse; es ist farb-, geruch- und geschmacklos und zersetzt sich infolge seines Stickstoffgehaltes sehr rasch. Es gibt verschiedene Arten von Eiweißstoffen. Diejenigen, welche im Wasser löslich sind und beim Erhitzen gerinnen, heißen Albumine oder Pflanzeneiweiß und sind vornehmlich im Hühnereiweiß und im Blute vorhanden. Eiweißstoffe, welche bei gewöhnlicher Temperatur an der Luft erstarren, sind die Fibrine. Sie kommen vor im Blut, in den Muskelfasern und als Kleber im Getreide. Der Eiweißstoff der Milch, welcher durch Säure oder ein Ferment gerinnt, heißt Kasein oder Käsestoff; dieser findet sich auch als Legumin in den Samen der Hülsenfrüchte. Der tägliche Eiweißbedarf beträgt für den erwachsenen Menschen etwa 60—80 g.

Ein weiterer Nährstoff ist das Fett. Es besteht aus Wasser-, Sauer- und Kohlenstoff. Es ist sowohl im Tierkörper, als auch in den Pflanzen vorhanden. In unserm Körper ist es unter der Haut, an den Därmen und um die Nieren in größeren Mengen abgelagert. Bei der Ernährung spielt es eine sehr wichtige Rolle, weil es zur Erzeugung der Körperwärme dient. Beim Aufbau des Körpers nimmt es teil bei der Bildung des Gehirns, des Rückenmarks, der Nerven u. a. Der Tagesbedarf ist 60 g, doch können 100 g verdaut werden. Der Bedarf des einzelnen Menschen ist verschieden; und er richtet sich nach Klima, Alter, Lebensweise und Arbeitsleistung.

Zu den Kohlehydraten gehören Stärke, Zucker und Cellulose. Sie bestehen aus Wasserstoff, Sauerstoff und Kohlenstoff

und sind in großen Mengen in den Pflanzen enthalten. Sie dienen gleich dem Fett zur Wärmeerzeugung und können sogar teilweise das Fett ersetzen. Ein erwachsener Mensch braucht täglich durchschnittlich 400—500 g.

Man unterscheidet je nach dem Kohlenstoffgehalt verschiedene Gruppen: Traubenzuckergruppe, Rohrzuckergruppe und Stärke. Zur ersteren gehören Trauben- und Fruchtzucker; diese sind im Pflanzenreich sehr verbreitet. Zusammen kommen sie in Weintrauben und als sog. Invertzucker im Honig vor.

Rohrzucker befindet sich im Saft des in heißem Klima gedeihenden Zuckerrohrs, bei uns in der Zuckerrübe, Gelbrübe und einigen andern Pflanzen. Andere Zuckerarten sind in der Milch der Milchzucker, in der keimenden Gerste der Malzzucker. Der Zucker ist ein wertvolles Nahrungsmittel, weil er restlos in die Körpersäfte aufgenommen wird und dadurch eine volle Kraftquelle im Körper bildet.

Die Stärke ist enthalten in den Wurzeln, Knollen, Früchten und Samen der Pflanzen. Die Stärketeilchen sind in den verschiedenen Pflanzen in Gestalt und Aufbau verschieden. Sie ist in kaltem Wasser nicht löslich, quillt beim Kochen auf und wird in Kleister verwandelt, der sich auflöst. Die Stärke ist der Hauptbestandteil des Brotes, der Hülsenfrüchte, der Kartoffeln und der Getreidearten. Die Cellulose oder der Zellstoff, den wir in Gemüsen, Obst und andern Pflanzenstoffen aufnehmen, kommt für den Menschen weniger in Betracht. Zellstoffreiche Nahrung, wie z. B. grünes Gemüse, ist indessen deshalb für den Menschen sehr zuträglich, weil der Zellstoff durch mechanische Reibung der Magen- und Darmwände die Verdauung fördert.

Einen wichtigen Anteil beim Aufbau des Körpers hat das Wasser. Es befindet sich im Blut, in den Körpersäften und ist auch in allen festeren Bestandteilen enthalten. Wir decken unsern täglichen Wasserbedarf von 2—3 l durch Einnahme von Trinkwasser und andern Getränken, ebenso kommt Wasser in allen Nahrungsmitteln vor. Der Mangel an Wasser macht sich in unserm Körper als Durst fühlbar.

Die Salze machen etwa 5 % des Körpergewichtes aus. Phosphorsaurer Kalk bildet die Hauptmasse unserer Knochen. Phosphorverbindungen sind in der Nervensubstanz enthalten. Chlor findet sich in der Salzsäure des Magensaftes, Chlornatrium oder Kochsalz ist ein wichtiger Bestandteil des Blutes, welches durch Eisensalze die rote Farbe erhält. Die Muskeln enthalten phosphorsaures Kali. und Schwefel findet sich in allen Eiweißstoffen des Körpers vor. Die eben erwähnten Mineralsalze erhalten wir in genügender Menge in unserer Nahrung; an keinem Element wird es fehlen, wenn die Kost abwechslungsreich ist und dabei besonders die Gemüse eine Hauptrolle spielen. Nur das Kochsalz müssen wir den Speisen besonders zusetzen.

Zu den bereits aufgeführten Nährstoffen kommt nun noch eine weitere Gruppe, deren Vorhandensein wir den unermüdlichen Arbeiten der Physiologen und Nahrungsmittelchemiker zu danken haben. Sie enthalten Stickstoff und führen den Namen Vitamine, oder Ergänzungsstoffe. Sie sind von außerordentlicher Bedeutung, und ihr Fehlen hat unbedingt Krankheit im Gefolge. Durch zu große Hitze oder ungeeignete chemische oder mechanische Behandlung können die Vitamine bei der Zubereitung der Nahrungsmittel geschwächt oder vollständig zerstört werden. Vitamine finden wir hauptsächlich in Butter, Lebertran, Eiern, Fleisch, in allen frischen Gemüsen und anderen Nahrungsmitteln; auch im Obst besonders in Orangen und Zitronen.

Wenn wir alles nochmals zusammenfassen, finden wir, daß ein Erwachsener täglich durchschnittlich 60—80 g Eiweiß, 60 g Fett, 400—500 g Kohlehydrate und 2—3 l Wasser zu seiner Ernährung bedarf.

Konstitution, Klima, Lebenweise usf. sind natürlich dabei maßgebend. Allzugroße Ängstlichkeit ist nicht notwendig; denn es findet ein steter Ausgleich zwischen den Speisen statt; nur muß die Hausfrau jederzeit darauf bedacht sein, die Speisen so zusammenzustellen, daß alle Nährstoffe in richtigem Verhältnis darin enthalten sind. Da die Nährstoffe in den Nahrungsmitteln in verschiedener Menge vorkommen, so muß die Hausfrau auch damit vertraut sein, welche Nahrungsmittel den größten Nährwert haben, und wie der Preis sich zu dem Nährwert stellt. Die Nahrung muß nämlich neben der Vollwertigkeit auch preiswert sein und in den Grenzen des Einkommens liegen. Z. B. stehen die billigen Hülsenfrüchte in ihrem Gehalt an Eiweiß dem teueren Fleisch nicht nach; ebenso hat magerer Käse doppelt soviel und Seefisch gar dreimal soviel Eiweißgehalt wie Fleisch.

Im allgemeinen besteht bei uns die Gepflogenheit, die tägliche Nahrung auf drei Mahlzeiten zu verteilen, wobei auf das Frühstück $^1/_5$, auf das Mittag- und Abendessen je $^2/_5$ der Wärmenährwerte entfallen sollen. Den Eiweißgehalt wird man stets zum größeren Teil der Hauptmahlzeit zuwenden. Von größter Wichtigkeit ist, daß die festgesetzten Mahlzeiten pünktlich eingehalten werden. Der Körper paßt sich dieser Regelung sofort an, die Verdauungsorgane füllen sich zur festgesetzten Zeit mit den dazu notwendigen Flüssigkeiten und bewirken dadurch eine gute Ausnützung der zugeführten Nährstoffe. Ein bekanntes Sprichwort sagt ja: „Der Mensch lebt nicht von dem, was er ißt, sondern von dem, was er verdaut."

Endlich ist es bei der Ernährung noch von Bedeutung, die Speisen so zuzubereiten, daß sie schmackhaft und leicht verdaulich werden und ihnen bei der Zubereitung möglichst alle Nährstoffe erhalten bleiben. Auch muß stets für Abwechslung gesorgt werden. Ebenso

trägt zur Bekömmlichkeit die Art und Weise bei, wie die Mahlzeiten angerichtet werden. Hier gilt der Spruch: „Man ißt nicht nur mit dem Munde, sondern auch mit den Augen."

Das Wasser.

Eine wichtige Rolle im Haushalt spielt das Wasser. Obgleich kein eigentliches Nahrungsmittel, ist dasselbe für Menschen, Tiere und Pflanzen gleich unentbehrlich. Wir verwenden dasselbe zum Kochen der Speisen, als Getränke, zum Reinigen der Geschirre und Hausgeräte und zum Waschen. Die Hausfrau muß daher vor allem seine Beschaffenheit, Behandlung und Verwendung kennen. Man unterscheidet hartes und weiches Wasser. Hart nennt man es, wenn es Kalk oder sonstige mineralische Bestandteile enthält. Kalkhaltiges Wasser ist seiner Kohlensäure wegen ein gutes, erfrischendes Trinkwasser. Zum Kochen und Waschen ist dasselbe nicht sehr geeignet. Verschiedene Nahrungsmittel, besonders Hülsenfrüchte, werden in hartem Wasser schwer weich, weil der Kalk sich auf diese niederschlägt und dadurch das Weichwerden verhindert.

Andere mineralische Bestandteile, welche das Wasser enthalten kann, sind: Schwefel, Stahl, Eisen, Glaubersalz u. a. Diese Wasser finden Verwendung zu Heilzwecken als Bad- und Trinkkuren. Mineralwasser mit großem natürlichen Kohlensäuregehalt sind erfrischende Tafelgetränke. Sie kommen unter dem Namen „Säuerlinge" in den Handel. Die Eigenschaft des Wassers, fremde Stoffe leicht aufzulösen und in sich aufzunehmen, muß uns vorsichtig beim Genusse machen, namentlich bei sehr großer Hitze und beim Herrschen epidemischer Krankheiten, wie Typhus u. dgl.

Beim Kochen von hartem Wasser setzt sich der Kalk auf den Boden und an die Wände der Töpfe und bildet mit der Zeit eine harte Kruste, den sogenannten Kesselstein.

Weiches Wasser ist Regen-, Schnee- und Flußwasser. Die beiden ersten, weil sie ohne Beimischung aus der Luft auf die Erde hernieder kommen; Flußwasser, weil dasselbe in seinem Laufe den Kalk absetzt. Weiches Wasser ist das beste Koch- und Reinigungswasser. Beim Waschen mit hartem Wasser verbindet sich ein Teil der Seife mit dem Kalke zu einem unlöslichen Gerinsel und geht somit für ihren Zweck, den Schmutz zu lösen, verloren. Man versucht deshalb das Wasser auf verschiedene Arten weich zu machen: durch Abkochen, Zusatz von etwas Borax oder Soda. Auch das Überbrühen von Buchenholzasche, wodurch deren laugenhafte Bestandteile in das Wasser übergehen, macht dieses weich.

Wir verwenden das Wasser kalt, warm und heiß. Mit kaltem Wasser werden die Nahrungsmittel gewaschen; getrocknete Nahrungsmittel werden darin eingeweicht, damit sie aufquellen. Da aber Wasser, wie schon erwähnt, verschiedene Stoffe leicht löst, so muß

das Waschen der Nahrungsmittel rasch geschehen und eingeweichte mit dem Einweichwasser aufgestellt werden, ausgenommen jene, welche laugenhafte Bestandteile enthalten, wie Bohnen und Linsen.

Warmes Wasser braucht man zum Nachfüllen eingekochter Speisen, zum Einweichen der weißen, zum Waschen der Wollwäsche und zu verschiedenen Reinigungszwecken.

Heißes Wasser dient zum Kochen der Nahrungsmittel, zur Behandlung der weißen Wäsche und zum Reinigen der Haus- und Küchengeräte. Das Wasser kocht bei 80 Grad R. oder 100 Grad C. Dabei verwandelt es sich in Dampf, 1 l Wasser gibt 1700 l Dampf. Diese Ausdehnung weist darauf hin, daß die Töpfe nie bis zum Rand gefüllt werden dürfen. Durch das Kochen und Verdampfen vermindert sich die Flüssigkeit der Speisen, und mit dem Dampf entweichen wertvolle Nähr- und Geschmackstoffe, weshalb die Kochtöpfe zugedeckt sein müssen. Offen bleiben sie nur, wenn die Flüssigkeit einkochen, oder der allzu strenge Geschmack einiger Gemüse gemildert werden soll. Hat das Wasser den Siedegrad erreicht, so ist eine stärkere Erhitzung unnötig; denn der Hitzegrad des Wassers kann nicht weiter erhöht, sondern nur unter Dampfdruck noch weiter gesteigert werden. Bei 0 Grad gefriert das Wasser und wird zu Eis. Beim Gefrieren dehnt sich das Wasser ebenfalls aus; befindet es sich in Gefäßen, so können diese auseinandergesprengt werden.

Eis findet im Haushalt vielfache Verwendung. Es dient zur Herstellung erfrischender Speisen, ferner im Sommer zum Kühlen und Frischerhalten mancher Nahrungsmittel und ist ein wichtiges Hilfsmittel in der Krankenpflege.

Die Milch.

Die Milch ist unser vollkommenstes und wichtigstes Nahrungsmittel, da sie alle dem Körper nötigen Nährstoffe, nämlich Wasser, Fett, Eiweiß oder Käsestoff, Milchzucker und Salze in richtiger Zusammensetzung enthält. Sie dient Kindern in der ersten Lebenszeit als vollständig ausreichende Nahrung, und auch Kranke können ihr Leben längere Zeit damit erhalten.

Bei uns wird meistens Kuh-, seltener Ziegenmilch verwendet. Bewohner anderer Länder genießen Pferde-, Esel-, Kamel- oder Renntiermilch. Man unterscheidet Voll- und Magermilch. Vollmilch nennt man die Milch, wie sie uns das Tier liefert. Sie enthält 86 Prozent Wasser, 5 Prozent Milchzucker, 4 Prozent Eiweiß- oder Käsestoff, 4 Prozent Fett, 1 Prozent Salze und Vitamine.

Der Milchzucker bewirkt den süßen Geschmack der Milch; beim Sauerwerden verwandelt sich dieser Zucker durch Gärung in Säure.

Das Fett oder der Rahm dient zur Bereitung von Butter, der Eiweiß- oder Käsestoff von Käse.

Die Salze tragen zur Knochenbildung bei.

Kennzeichen guter Vollmilch sind gelblich-weiße Farbe, ein guter, milder Geschmack und Geruch; auch darf sich bei längerem Stehen kein Bodensatz bilden. Ein Tropfen auf den Fingernagel gegeben, soll die gewölbte Gestalt nicht verlieren und im Wasser unterfinken, nicht zerfließen.

Läßt man Milch einige Stunden ruhig stehen, so bildet sich an der Oberfläche eine Fettschicht, die bei fettreicher Milch zu beträchtlicher Dicke anwächst. Diese besteht aus vielen kleinen Fettkügelchen und heißt Rahm, dann auch Sahne, Obers, Niddel oder Schmand. Nimmt man den Rahm ab, so bleibt die Magermilch zurück. Diese ist trotz ihres geringen Fettgehaltes ein nahrhaftes Nahrungsmittel. Magermilch hat eine bläulich-weiße Farbe; leider wird sie häufig fälschlicherweise als Vollmilch in den Handel gebracht. Ihre Farbe sucht man dabei zu verbessern durch Zusätze von Gips, Kalk, Schwerspat u. dgl.; die Fälschung läßt sich am Bodensatz erkennen.

Zur Aufbewahrung der Milch verwendet man Gefäße aus Glas, Porzellan, Steingut und Email. Die Milchtöpfe müssen peinlich sauber gehalten, mit heißem Wasser ausgespült und mit kaltem nachgeschwenkt werden.

Da sich in den Poren der Glasur mit der Zeit Milchreste ansammeln, so müssen die Töpfe von Zeit zu Zeit ausgekocht oder an der Sonne oder im Backofen ausgebäht werden, um alle Gärungserreger zu vernichten. Man nennt dieses Verfahren das „Süßmachen" der Töpfe.

Da die Milch leicht sauer wird, bewahrt man sie an einem kühlen Orte auf. Im Sommer stellt man sie in den Keller oder in kaltes Wasser, das öfters erneuert werden muß.

Bleibt frische unabgekochte Milch längere Zeit stehen, so wird sie, wie dies schon erwähnt, sauer, und der Käse- oder Eiweißstoff gerinnt. Sauer gewordene Milch nennt man Sauer- oder Dickmilch. Sauermilch ist ihres frischen Geschmackes wegen namentlich im Sommer sehr beliebt. Mit Brot oder Kartoffeln genossen, bildet sie ein ebenso nahrhaftes als wohlschmeckendes und billiges Gericht. Aus dem süßen, sowie dem sauren Rahm wird die Butter gewonnen, deren Rückstand, die Buttermilch, ein erfrischendes und nahrhaftes Getränke abgibt.

Will man die Milch längere Zeit süß erhalten, so kocht man sie ab. Man verwendet einen eigens zu diesem Zweck bestimmten Topf, am besten eine Messingpfanne. Vor dem Abkochen empfiehlt es sich, den Topf mit kaltem Wasser auszuschwenken, um das Anbrennen zu verhüten.

Nach dem Kochen läßt man die Milch in offenem Topfe erkalten und stellt sie, nachdem dies geschehen, zugedeckt an einen kühlen Ort. Während des Kochens, oder solange die Milch noch heiß ist, soll sie

nicht zugedeckt werden, da mit dem Dampf Bestandteile entweichen, die für die Milch von Nachteil sein können.

Die Fette.

Ebenso wie der Körper die Eiweißstoffe zu seinem Aufbau braucht, so bedarf er eines weiteren Nährstoffes, des Fettes, zur Erzeugung der Körperwärme und der Kraft. Das Fett hüllt die edeln Organe des Körpers ein und schützt sie auf diese Weise vor Druck. In mäßiger Menge verwendet, trägt es zum Wohlgeschmack und zur Verdaulichkeit der Speisen bei. Die Fette sind reich an Kohlen- und Wasserstoff, arm an Sauerstoff und leichter als Wasser. Sie durchdringen Papier und Stoffe und können nur durch ätherische Stoffe (Benzin, Terpentin u. dgl.) aufgelöst werden. Durchschnittlich braucht ein erwachsener Mensch täglich 50—60 g Fett; der Bedarf richtet sich nach Klima und Jahreszeit, nach Körperbeschaffenheit und Beschäftigung. Im Winter oder kalten Klima gibt unser Körper nach außen mehr Wärme ab und muß daher auch größere Mengen erzeugen, weshalb uns im Winter fettreichere Speisen besser zusagen als im Sommer. Die Beschäftigung hat auf den Verbrauch von Fett insofern Einfluß, als körperlich streng arbeitende Menschen mehr Fett brauchen, als solche mit vorwiegend geistiger Beschäftigung, da bei ersteren der Verbrennungsprozeß rascher vor sich geht, und somit mehr Fett aufgezehrt wird.

Wir entnehmen die Fette teils dem Tier-, teils dem Pflanzenreich. Tierische Fette sind Butter, Schweine-, Rinds- oder Nierenfett, Hammel- und Gänsefett. Auch das Fett einiger Fische kommt als Tran zur Verwendung. In der Margarine haben wir ein aus Tierfett hergestelltes Kunstprodukt. Dem Pflanzenreich entstammen alle Öle, sowie die Kokosnußbutter. Das Fett findet sich bei den Tieren, z. B. beim Schwein, in größerer Menge unter der Haut als Speck und als Umhüllung der Eingeweide, als Nieren- und Darmfett. Das Nierenfett des Schweines heißt Schmer, das des Rindes Nierenfett und jenes des Hammels Talg. Talg wird ausgekocht auch Unschlitt genannt und zur Herstellung von Kerzen und Seife verwendet. Das wohlschmeckendste, leichtverdaulichste, aber auch teuerste Fett ist die Butter; diese wird aus der Milch gewonnen. Steht die Milch einige Stunden, so sammelt sich an ihrer Oberfläche eine dicke Fettschicht, der Rahm. Der süßen Milch wird er mittels Zentrifugen entzogen; von Sauermilch wird er nur abgehoben. Durch Stoßen oder Rühren ballen sich die Fettkügelchen zusammen, die im Wasser ausgeknetet und geformt die Butter ergeben. Butter aus süßem Rahm hergestellt, heißt „Süßrahm- oder Tafelbutter", solche aus saurem Rahm „Land- oder Kochbutter". Die zurückbleibende Flüssigkeit bei der Buttergewinnung ist die Buttermilch, ein erfrischendes Getränke. Gute Butter hat einen angenehmen, nußähnlichen, feinen Geschmack. Die

Schnittfläche soll weder streifig oder fleckig sein, noch darf Buttermilch austreten; auch soll beim Auskochen nicht viel Bodensatz zurückbleiben. Frische Butter läßt sich 6—8 Tage frisch erhalten; für einige Wochen kann man sie durch Einsalzen und für längere Zeit durch Auskochen haltbar machen. Butter, welche durch Bildung von Fettsäuren ranzig geworden ist, kann durch Auskneten in frischem Wasser, dem man eine Messerspitze Natron zugesetzt hat, verbessert werden. Eingesalzen wird die Butter mit 3—5 Prozent Salz; sie wird wie frische Butter verwendet. Durch Auskochen wird die Butter von den übrigen Milchbestandteilen vollständig befreit. Der Rückstand der ausgelassenen Butter wird zum Braten von Kartoffeln verwendet.

Der beste Ersatz für das teuere Butterfett ist eine Mischung von Butter-, Schweine- und Nierenfett. Gutes Schweinefett soll schön weiß sein und einen angenehmen Geruch haben; Nierenfett ist gelblichweiß und etwas fester als Schweinefett. Ein weiteres tierisches Fett ist das billige Wurstfett, das sich auf der Kochbrühe der Würste absetzt und frisch verwendet, wohlschmeckend ist. Es hält sich seines großen Wassergehaltes wegen nur kurz, kann aber durch Auskochen haltbarer gemacht werden. Als Ersatz für Butter gilt die Margarine, die aus Rindstalg unter Zusatz von Öl, Milch und Rahm hergestellt wird.

Pflanzliche Fette sind die Öle und die Kokosnußbutter. Das Fett der Pflanzen ist bei den meisten in den Samen enthalten und wird durch Auspressen gewonnen. Nur die Frucht des Ölbaums, die Olive, wird vollständig ausgepreßt. Wir unterscheiden an einheimischen Ölen: Mohn-, Reps-, Nuß- und Buchenkern-, Sonnenblumen- und Leinsamenöl. Ausländische Ölsorten sind: Oliven-, Sesam-, Erdnuß- und Palmöl.

Die Öle werden durch Auspressen gewonnen; der Rückstand ist der Ölkuchen. Das Öl wird bei der Zubereitung des Salates, in manchen Gegenden auch als Backfett, ferner in der Industrie verwendet. Gutes Öl soll goldklar und von feinem Geruch und Geschmack sein. Da es leicht einen Bodensatz bekommt, muß es in aufrechtstehenden, gut verschlossenen Gefäßen aufbewahrt werden. Das feinste Öl ist das Olivenöl, von welchem drei Pressungen in den Handel kommen. Die erste und feinste ist das Jungfernöl, die zweite das Provenceöl, auch noch ein feines Speiseöl. Die letzte Pressung gibt das Baumöl, welches gering ist und als Maschinenöl Verwendung findet. Des teueren Preises wegen findet das Olivenöl nur in der feinen Küche Verwendung. Sehr gute Speiseöle sind das Nuß-, Mohn-, Buchen- und Repsöl. Leinöl spielt bei der Farbenbereitung und zur Erhaltung der Böden eine Rolle. In der neueren Zeit wird die Kokosnußbutter unter dem Namen Palmin häufig verwendet. Sie wird aus der Frucht der Kokospalme gewonnen und ist im Gegensatz zu den anderen Pflanzenfetten nicht flüssig, sondern fest. Alle Fette, außer Butter, müssen bei der Verwendung zum

Braten oder Backen gut heiß sein, doch dürfen sie nicht verbrennen, denn dadurch wird der Geschmack der Speisen beeinflußt. Die Temperatur, die zum Braten oder Backen notwendig ist, ist bei den verschiednen Fetten nicht gleich. Butter braucht die geringste Erhitzung, da schon bei 192 ° einzelne Teile ihrer Zusammensetzung in Verbrennung übergehen. Nierenfett hat seinen Brennpunkt bei 200 °, Schweinefett erst bei 204 °. Die Fette sollen nur mäßig verwendet werden, da zuviel Fett die Speisen schwer verdaulich macht.

Das Ei.

Ein feines Wohlgeschmackes, seines Nährwertes und seiner vielfältigen Verwendbarkeit wegen sehr geschätztes Nahrungsmittel ist das Ei. Die bei uns hauptsächlich in Betracht kommenden Eier sind die des Huhns, der Ente und der Gans; erstere sind zarter und wohlschmeckender, letztere bedeutend größer, fetter und haben einen gelberen Dotter. Als Speise für sich sind sie aber weniger geeignet, weshalb sie auch nur zur Zubereitung von Klößen und Nudeln benützt werden. Kiebitz- und Möveneier können auch genossen werden, kommen aber nicht für den täglichen Gebrauch, sondern nur als Delikatesse in Betracht. Außer den genannten sind die Eier oder Rogen einiger Fische, wie Hausen und Stör unter dem Namen „Kaviar" bekannt.

Das Hühnerei, welches durchschnittlich 50—60 g wiegt, enthält 6 g Eiweiß, 6,5 g Fett, 32 g Wasser und 0,3 g Salze; der Rest entfällt auf die Schale. Diese besteht hauptsächlich aus Kalk und ist mit unzähligen feinen Poren versehen. Das Eiweiß ist eine schleimige, durchsichtige Masse, welche durch ein sehr feines, mit bloßem Auge nicht sichtbares Netz aneinanderhängt und die Flüssigkeit in sich einschließt, welche erst durch das Zerreißen oder Zerschlagen dieses Netzes heraustritt. Das Eigelb oder der Eidotter enthält in größerer Menge Fett, ebenso Eiweiß, außerdem Schwefel, Eisen, Phosphor und andere Salze. Der Eidotter ist gleich dem Eiweiß von einem feinen Häutchen umschlossen, weshalb beide gut getrennt werden können.

Man verwendet die Eier zu selbständigen Gerichten oder in Verbindung mit anderen Nahrungsmitteln, ferner als Bindemittel zu Klößen aller Art. Das zu Schnee geschlagene Eiweiß dient als Lockerungsmittel vieler Gerichte. Auch zum Klären von Sulzen und als Klebemittel findet es Verwendung. Als alleiniges Gericht unterscheidet man zwei Zubereitungsarten, das Kochen und das Backen. Zum Kochen der Eier nehme man nur reines Wasser, da durch die Poren der Schale die Flüssigkeit eindringt und die Eier jeden fremden Geschmack annehmen. Das ist auch beim Färben der Ostereier der Fall, weshalb nur giftfreie Farben verwendet werden dürfen. Rohe Eier mit Zucker, Wein, Kognak oder Fleischbrühe verrührt,

geben eine nahrhafte Krankenspeise. Frische Eier sind ganz voll; dehnt sich beim Kochen der Inhalt aus, so zerplatzt die Schale. Um dem vorzubeugen, erwärmt man sie vorher in warmem Wasser. Im Winter können die Eier leicht gefrieren; um sie aufzutauen, legt man sie in kaltes Wasser. Den Eierschnee verwendet man, um feine Speisen und Backwerk locker zu machen. Man gewinnt ihn, indem man Dotter und Eiweiß trennt und letzteres in einer Schüssel mit dem Schneebesen oder einer Gabel schlägt. Der Zweck des Schlagens ist, die feinen Häutchen des Eiweißes zu zerreißen und die einzelnen Zellchen mit Luft zu füllen. In Zugluft wird das Steifwerden des Eiweißes am schnellsten bewirkt, da in diesem Fall die sich bildenden Bläschen die Luft sehr rasch einschließen.

Die Eier sind selbstverständlich um so wohlschmeckender, je frischer sie sind. Man muß deshalb die Unterscheidungsmerkmale frischer und älterer Eier kennen. Frisch ist ein Ei, wenn es gegen das Licht gehalten, durchscheinend ist und keine dunklen Flecken zeigt. Auch darf ein frisches Ei beim Schütteln nicht schwappeln, weil ein solches noch vollständig voll ist. Bei älteren Eiern ist die darin enthaltene Flüssigkeit durch die Poren der Schale verdunstet, infolgedessen entsteht ein leerer Raum, und so wird das Schwappeln der Eier verursacht. Bekanntlich sind die Eier im Frühjahr und Sommer bedeutend billiger als im Winter, und deshalb sollte man sich in ersteren Jahreszeiten den Wintervorrat einlegen; denn die Eier können längere Zeit frisch erhalten werden, wenn sie zweckmäßig aufbewahrt werden. Es kommt vor allem darauf an, sie von der Luft abzuschließen, da diese Bakterien enthält, welche durch die Poren der Schale eindringen und die Zersetzung des Eiinhalts hervorrufen.

Man legt zu diesem Zweck die Eier in Kalkwasser, Garantol oder Wasserglas (Frühjahrseier), Spreu, Kleie oder Holzasche (Septembereier).

Bewahrt man kleinere Vorräte auf Eierständern auf, so muß man sie ab und zu umwenden, da der schwere Dotter das Eiweiß durchbricht, sich an der Schale festsetzt und somit die raschere Zersetzung bewirkt.

Das Getreide.

Die Samenkörner unserer Getreidearten sind die bedeutsamsten Nahrungsmittel aus dem Pflanzenreich. Sie besitzen sehr viel Stärkemehl und Eiweiß und können auf die vielseitigste Art im Haushalt verwendet werden. Die wichtigsten unserer einheimischen Getreidearten sind: Weizen, Gerste, Hafer, Roggen oder Korn, Dinkel oder Spelz, dessen unreife Körner als Grünkern in den Handel kommen, Einkorn, Mais oder Welschkorn. Von den südlichen Ländern bekommen wir den Reis. Das Getreidekorn enthält durchschnittlich 60 Proz. Stärkemehl, 10 Proz. Eiweiß, wenig Fett, Vitamin oder Er-

gänzungsstoffe und Wasser. Es besteht aus der harten, unverdaulichen Schale, der darunter liegenden, eiweißreichen Kleberschicht, dem stärkemehlhaltigen Mehlkern und dem fetthaltigen Keim. Durch das Mahlen werden die Körner verdaulicher gemacht, indem dabei die äußere harte Schale entfernt und die übrigen Bestandteile zerkleinert werden. Da der Eiweißstoff unmittelbar unter der Schale sitzt, so geht mit den Schalen viel Nährstoff verloren. Sie liefern als Kleie ein wertvolles Viehfutter.

Von der Getreidepflanze kann alles verwendet werden. Beim Mähen der Frucht werden die Halme in geringer Entfernung vom Erdboden abgeschnitten; die zurückbleibenden Wurzeln und Stoppeln werden umgeackert und dienen als Dung für das nachfolgende Gewächs. Die Körner werden durch das Dreschen vom Halm entfernt. Der getrocknete Halm oder das Stroh dient zu Häcksel zerkleinert als Viehfutter, ferner zum Streuen in Ställen und zum Füllen von Strohsäcken. Auch findet es zum Anfeuern, Verpacken zerbrechlicher Gegenstände, zu Flechtereien mannigfaltigster Art, hierzu namentlich Roggenstroh, und da es ein schlechter Wärmeleiter ist, als Schutzmittel gegen Hitze und Kälte Verwendung. Beim Dreschen sondert sich die äußere Schale des Korns als Spreu ab; diese, namentlich die Hirse- und Dinkelspreu, findet vielfache Verwendung im Haushalt, z. B. zum Füllen von Betten für Kranke und Kinder und zum Aufbewahren von Eiern.

Die Samenkörner finden im Haushalt ganz, als Flocken, Grütze, Grieß und als Mehl Verwendung. Die gröberen Mahlerzeugnisse sind nahrhafter als die feineren, weil sie noch reicher an Kleberstoffen sind. Sie werden zu Suppeneinlagen, Gemüsen, Brei und Aufläufen benützt.

Gerste wird durch Abrunden vorbereitet und kommt als Roll- und Perlgerste in den Handel. Es gibt grobe, mittlere, feine und gequetschte Gerste. Als Grünkern werden die halbreifen, gedörrten Körner des Dinkels oder Spelzes, der besonders im Bauland einen wichtigen Handelsartikel bildet, verwendet. Grünkern kommt ganz, gequetscht und als Mehl in den Handel. Als Grütze bezeichnet man die grobgeschroteten Körner des Hafers. Derselbe wird aber auch sehr häufig gequetscht als Haferflocken in den Handel gebracht. Beide Mahlerzeugnisse sind ihres großen Nährwertes und ihrer leichten Verdaulichkeit wegen sehr geschätzt und werden zu Suppen, Schleim und Brei verwendet. Hirse wird meistens nur zu Brei benützt und kommt als feine Körnchen in den Handel. Ein feineres Mahlerzeugnis ist der Grieß. Dieser wird aus Weizen und Mais hergestellt. Grober Grieß ist, wie überhaupt alle groberen Mahlerzeugnisse, nahrhafter als feiner Grieß.

Von allen Getreidearten enthält der Reis am wenigsten Eiweiß, dagegen ist er am reichsten an Stärkemehl. Man unterscheidet den Reis je nach Form, Farbe und Güte. Der beste, aber auch teuerste

Reis ist der Karolinareis, dessen Kern ist schmal, mattweiß, durchscheinend, hart und glatt. Ihm an Güte nicht viel nachstehend ist der Javareis, der langgerieste Körner besitzt, sowie der Mailänder Reis. Geringere Reissorten sind der Bengal- und Madrasreis. Häufig kommt auch Bruchreis in den Handel, der aus den ungleichen gebrochenen Körnern aller Sorten geliefert wird und sich vorzüglich zu Speisen eignet, bei welchen es auf die Erhaltung des ganzen Kernes nicht ankommt. Der Reis kommt ganzkörnig, gequetscht, als Flocken, als Mehl, Stärke und Puder in den Handel. Unter Zusatz von Palmsaft wird aus Reis Arrak hergestellt.

Das feinste Mahlerzeugnis ist das Mehl. Man stellt solches aus allen Getreidearten her. Es gibt weißes und schwarzes Mehl. Das feine weiße Mehl wird von Weizen gewonnen und zerfällt wieder in verschiedene Sorten. Das Schwarzmehl ist aus Roggen oder Korn hergestellt. Gutes Mehl soll eine gelblich-weiße, nicht graue Farbe, einen kräftigen Geruch und süßlichen Geschmack haben. Wenn man es mit dem Finger zerdrückt, soll es sich zusammenballen. Zerstäubt es oder bildet es feste Klumpen, so ist es mit irgend einem Fremdkörper verfälscht. Auch darf gutes Mehl keinen muffigen Geruch haben. Am besten läßt sich die Güte des Mehles beim Gebrauch beurteilen. Gutes Mehl gibt einen glatten, zähen, gewölbten Teig. Teig aus schlechtem Mehl dagegen wird kurz und fließt auseinander. Beim Einkauf der Mahlerzeugnisse ist es zweckmäßig, die besseren Sorten zu wählen, da diese am ausgiebigsten im Gebrauch sind.

Die Verwendung des Mehls ist sehr mannigfach. Es wird aus ihm unser wichtigstes Nahrungsmittel, das Brot, hergestellt und zwar aus Weizen-, Dinkel- und Roggenmehl. Ferner wird das Weißmehl zu allen Arten von Mehlspeisen, Bäckereien, Suppen, Beigüssen usw. verwendet. Eine feine Art von Mehl ist das aus Mais hergestellte Mondamin, das für ganz feines Backwerk Verwendung findet.

Die groben und feinen Mahlerzeugnisse bewahre man ebenso wie die ganzen Körner in Säckchen hängend an einem luftigen und trockenen Orte auf, um sie vor Ungeziefer und Feuchtigkeit zu bewahren. Kleine Mehlmengen bewahrt man in Holz-, Steinzeug oder Porzellangefäßen auf. Größere Mehlvorräte verwahrt man in einem Mehlkasten, an dem mit Gaze oder Draht überzogene Luftlöcher angebracht sind. Dieses Mehl muß von Zeit zu Zeit umgeschaufelt werden, um die Zersetzung und dadurch das Muffigwerden zu verhüten.

Die Kartoffel.

Eines der weitverbreitetsten Nahrungsmittel ist die Kartoffel. Obgleich sie noch nicht so sehr lange bei uns heimisch ist, hat sie sich doch zu einem Volksnahrungsmittel herausgebildet. Die ursprüngliche Heimat der Kartoffel ist Peru und Chile. Als die Spanier im Anfange des 16. Jahrhunderts unter Karl V. diese Länder entdeckten

und in Besitz nahmen, brachten sie die in Europa bisher unbekannte Pflanze mit, doch fand sie nicht viel Verbreitung. Am Ende des 16. Jahrhunderts brachte der englische Seefahrer Admiral Drake die Kartoffel nach England, doch auch da waren die Vorurteile gegen die neue Frucht noch groß. In Deutschland fand die Kartoffel erst viel später, etwa um die Mitte des 18. Jahrhunderts, Eingang. Besonders verdient um ihre Verbreitung machten sich der König von Preußen, Friedrich der Große, und in Baden der Markgraf und spätere Großherzog Friedrich der Gesegnete.

Die Kartoffelpflanze gehört zu den giftigen Nachtschattengewächsen; sie gedeiht in jedem Boden und bei jeder Witterung, selbstverständlich auf Kosten der Schmackhaftigkeit und Ausgiebigkeit ihrer Knollen. Eßbar sind von der Kartoffelpflanze die unterirdischen Knollen, welche aber keine Wurzeln, sondern Verdickungen der unterirdischen Stengel sind. Giftig sind im Herbst die Beeren der Pflanze und im Frühjahr die Keime der Knolle, welche daher vor dem Gebrauch zu entfernen sind. Das Kartoffelkraut ist als Viehfutter nicht verwendbar, es wird zwar in futterarmen Gegenden gekocht verfüttert, meistens aber unmittelbar nach der Ernte verbrannt und die Asche als Dung verwendet.

An Nährstoffen enthält die Kartoffel durchschnittlich 20 % Stärkemehl, 1—2 % Eiweiß, Vitamin, 1 % Salz; der Hauptbestandteil ist Wasser. Aus dieser Zusammensetzung geht hervor, daß zur Kartoffel eine eiweiß- und fettreiche Zukost oder Zubereitung mit diesen Stoffen nötig ist.

Es werden überaus viele Sorten von Kartoffeln angebaut. Man unterscheidet sie der Farbe, Form, Größe, Schalenbeschaffenheit, Reifezeit und dem Stärkemehlgehalt nach. Der Farbe nach unterscheidet man weiße, gelbe, rote und bläuliche, der Form nach runde und lange Kartoffeln. Der Größe nach haben wir große, mittlere und kleine, der Schalenbeschaffenheit nach rauhe und glatte Kartoffeln. Die rauhschaligen gelten für mehliger als die glattschaligen. Der Reifezeit nach gibt es Früh- und Spätkartoffeln. Die Frühkartoffeln eignen sich weniger zum Wintervorrat, weil sie reich an Wasser sind. In sandigem Boden und bei günstiger Witterung entwickelt sich die Kartoffel am besten, während Lehmboden und Nässe auf die Entwicklung des Stärkemehls ungünstig einwirken. Sie wird dann schliffig und speckig.

Die Verwendung der Kartoffel ist eine äußerst vielseitige. Nicht nur im Haushalt als Speise, auch als Viehfutter und in der Industrie zur Herstellung von Stärke, Stärkemehl, Kartoffelsago und Branntwein wird sie benützt. Wir können sie zubereiten als Schalen-, Salz-, geröstete und gedämpfte Kartoffeln, Suppe, Gemüse, Klöße, Salat, Brei und andere Gerichte. Zu Kartoffelspeisen, bei welchen die Kartoffeln ihre Form behalten sollen, wie z. B. Salat und Rahmkartoffeln, nimmt man die weniger mehligen Sorten, weil sie

nicht so leicht zerfallen. Zu Gemüsen oder solchen Gerichten, bei welchen es weniger auf die Erhaltung der schönen Formen ankommt, sind mehligere Sorten vorzuziehen. Als Brei sind Kartoffeln am leichtesten, als Salat am schwersten verdaulich. Zum Kochen wähle man Kartoffeln von der gleichen Größe und Sorte, damit sie gleichmäßig weich werden.

Der Wintervorrat sollte erst Ende Oktober oder Anfang November nach einer vorgenommenen Kochprobe eingelegt werden. Gute Kartoffeln müssen vollkommen reif, an Größe und Farbe je nach der Sorte, möglichst gleichmäßig sein. Narben und Keimstellen sollen sie nicht haben, weil dadurch beim Gebrauch viel Abfall entsteht. Sie dürfen sich nicht weich und schwammig anfühlen und innen keine Flecken haben. Schneidet man eine Kartoffel quer durch, so muß die Schnittfläche beim Aneinanderreiben schaumig werden.

Aufbewahrt wird der Wintervorrat in luftigen, trockenen, kühlen und nicht zu hellen Kellern; an manchen Orten in eigens dazu hergerichteten Erdlöchern, den sogenannten Mieten. Die Keller, in welchen Kartoffeln überwintert werden, müssen trocken und luftig sein, da letztere ihres Wassergehaltes wegen leicht faulen. Am besten bewahrt man sie in Kisten mit etwas erhöhtem Lattenboden, nach Sorten gelagert auf. Um das Keimen so lange als möglich zu verzögern, soll der Keller im Frühjahr dunkel und kühl gehalten werden. Er wird darum in den Frühstunden des Tages 1 Stunde tüchtig gelüftet. Stark keimende Kartoffeln dürfen nur mit der größten Vorsicht entkeimt werden. Die Kartoffeln sind dabei vor jedem Stoß und Druck zu bewahren, da sie sonst schwarze Flecke bekommen.

Ist die Temperatur im Keller 1 Grad unter Null, dann erfrieren die Kartoffeln, sie müssen daher gut vor Frost durch Zudecken mit Stroh, Tüchern u. dgl. geschützt werden. Die Poren ziehen sich durch Frost zusammen, der Zucker kann nicht veratmen, und die Kartoffel bekommt den eigentümlich widerlich süßen Geschmack. Sie kann wieder einigermaßen brauchbar gemacht werden, indem man sie in einen warmen Raum bringt und hier einige Zeit liegen läßt. Doch ist sie als menschliche Nahrung nicht genießbar; man verfüttert sie gekocht den Tieren. In nassen Jahrgängen, in welchen die Kartoffeln leicht faulen, kann dieses etwas verhütet werden, indem man zwischen die Kartoffeln lagenweise eine Handvoll Holzasche oder Schwarzkalk streut.

Das Fleisch.

Nächst der Milch ist unser wertvollstes, tierisches Nahrungsmittel das Fleisch; denn es enthält alle Stoffe, welche wir zur Erhaltung unseres Körpers bedürfen. Außerdem bringt es reiche Abwechslung in unsere Mahlzeiten; denn es kann auf die verschiedenste Weise zubereitet werden. Es bietet uns, schon in kleinen Mengen genossen,

viele Nährstoffe und ist leicht verdaulich. Da es aber ein teueres Nahrungsmittel ist, so muß die Hausfrau darauf bedacht sein, die Nährstoffe bei der Zubereitung möglichst zu erhalten. In der Küche verwenden wir das Fleisch der Wirbeltiere und das einiger wirbelloser Tiere. Wirbeltiere, die uns ihr Fleisch liefern, sind: die Säugetiere, die Vögel, die Fische, Reptilien und Amphibien. Von den Säugetieren verwenden wir hauptsächlich das Fleisch der Schlachttiere und des Wildes. Von den Vögeln das zahme und wilde Geflügel. Fische liefern uns das Meer, die Flüsse und Seen. Von den Reptilien genießen wir die Schildkröte, von den Amphibien den Frosch. Von den wirbellosen Tieren dienen uns zur Speise Krebs, Hummer, Auster und Schnecke.

Wenn man von Fleisch spricht, so denkt man hauptsächlich an die aus Muskelfasern bestehenden Teile der Schlachttiere, welche durch Bindegewebe zu Muskeln verbunden sind. In das Muskelgewebe eingelagert sind Knochen, Fett, Knorpeln und Sehnen. Die Muskelfasern enthalten den Fleischsaft. Außerdem ist das Fleisch von Adern und Nerven durchzogen. Das in den Adern enthaltene Blut verleiht dem Fleisch die rote Farbe.

Die Bestandteile des Fleisches kommen in ihrer Zusammensetzung den Stoffen des menschlichen Körpers am nächsten. Dasselbe besteht aus Wasser, Fett, Eiweiß, Leim und Extraktstoffen, Salzen und Fleischmilchzucker, und zwar besteht es aus 50—70 Prozent Wasser, 16—22 Prozent Eiweißstoffen, Vitamine, mageres Fleisch 1—4 Prozent, fettes 10—43 Prozent Fett. Das Eiweiß befindet sich im Fleischsaft, im Blut und in den Muskelfasern. Daß das Fleisch Wasser enthält, können wir daraus entnehmen, daß, wenn wir es anfassen, sich dasselbe weich anfühlt. Das Fett befindet sich unter der Haut, in der Nierengegend, an den Gedärmen, in den Muskeln und Knochen. Das Bindegewebe in den Muskeln verwandelt sich beim Kochen in Leim. Die Extraktstoffe, das sind die flüchtigen oder Geschmacksstoffe, gehen beim Kochen in die Fleischbrühe über. Die Salze dienen hauptsächlich zur Knochenbildung. Sämtliche Fleischarten besitzen die gleichen Stoffe, die Verschiedenheit besteht nur in der Menge der einzelnen Nährstoffe. Der Nährwert des Fleisches hängt ab von den Arten, dem Geschlecht, der Ernährung und Lebensweise, dem Alter der Tiere, sowie bei den einzelnen Fleischstücken von der Körperstelle, an welcher sie liegen.

Die Güte des Fleisches wird von den verschiedenen Arten der Tiere beeinflußt. Bei den Schlachttieren gilt das des Ochsen als das nahrhafteste. Hammelfleisch kommt ihm an Nährwert am nächsten. Kalbfleisch und Fleisch von jungem Geflügel haben zarte Fasern; der hellen Farbe wegen auch weißes Fleisch genannt. Diese letztgenannten Fleischarten sind reich an Leimstoff und Wasser, arm an Fett. Reich an Fett sind dagegen Schweinefleisch, das Fleisch gemästeter Gänse und Enten, das Fleisch einiger Fischarten, wie

Salm, Aal und Hering. Durch einen eigenartigen Geschmack zeichnen sich Hammelfleisch, Wildbret und wildes Geflügel aus. Vom Wild ist noch zu erwähnen, daß es im allgemeinen fettarmeres Fleisch mit dichtem Gewebe hat, weshalb man es vor dem Gebrauch gut abhängen muß. Reich an Eiweiß sind Stockfische und Hering. Auch das Geschlecht der Tiere bedingt die Güte des Fleisches. Das Fleisch weiblicher Tiere ist im allgemeinen zarter, aber weniger schmackhaft als das männlicher, welches kräftiger und nahrhafter ist. Eine Ausnahme machen Schwein und Gans. Besonders kräftig ist das Fleisch der Tiere, welche nicht zur Zucht verwendet werden, wie Ochsen- und Hammelfleisch und das Fleisch des Kapauns und der Poularde. Von großem Einfluß auf Beschaffenheit und Geschmack des Fleisches ist die Fütterung und Lebensweise des Tieres. Bei reichlicher Ernährung und geringer Verwendung zur Arbeit, noch mehr bei träger Ruhe, lagert sich viel Fett ab und der Fleischsaft wird vermehrt. Wir sehen dies an gemästeten Schweinen und gestopften Gänsen. Fettes, besonders durchwachsenes Fleisch ist magerem vorzuziehen, denn es bleibt bei der Zubereitung saftig und mürbe, mageres dagegen ist zähe und trocken. Was den Einfluß des Alters auf die Güte des Fleisches betrifft, so wissen wir, daß das Fleisch junger Tiere leichter verdaulich, das der älteren nahrhafter und kräftiger, aber weniger leicht verdaulich ist. Das Fleisch zu junger Tiere, namentlich das der Kälber, schmeckt widerlich und ist unvorteilhaft. Alte, schlechtgenährte Tiere liefern trockenes, zähes Fleisch. Man kann von der Beschaffenheit auf die Verdaulichkeit schließen. Fleisch mit zarten Muskelfasern und lockerem Bindegewebe ist leicht verdaulich und eignet sich daher auch gut als Krankenkost. Rohes Fleisch ist leichter verdaulich als gekochtes, doch widersteht es unserm Geschmack und ist schwer zu kauen. Auch muß man beim Genuß rohen, namentlich rohen Schweinefleisches, sehr vorsichtig sein; denn dieses enthält vielmals Finnen oder Trichinen. Sehr fettes Fleisch ist schwer verdaulich, wird aber von Personen, die in kalten Gegenden wohnen, und solchen, die körperlich schwer arbeiten müssen, gerne genossen; denn Fett erzeugt Körperwärme und Kraft. Gutes Fleisch hat eine frischrote Farbe, weißes kerniges Fett und einen angenehmen, frischen Geruch. Fingereindrücke dürfen nicht haften bleiben. Verdorbenes Fleisch erkennt man an dem üblen Geruch; es fühlt sich schmierig an, das Fleisch und die Sehnen schillern in allen Farben. Das Fleisch alter Tiere hat starke Muskelfasern, eine dunkle Farbe, gelbes öliges Fett und starke Sehnen.

Über die Verwendung im Haushalt wäre zu sagen, daß das Fleisch frisch, gesalzen und geräuchert verwendet wird. Es dient zu selbständigen Gerichten, als Zutat zu anderen Speisen, sowie zur Herstellung von Würsten. So wie wir das Fleisch gleich nach dem Schlachten vom Tier bekommen, kann es mit wenig Ausnahmen nicht sofort zum Genuß verwendet werden. Es muß zuerst eine

Verwandlung durchmachen, die wir Abhängen nennen. Durch das Schlachten gerinnt das Eiweiß und das Fleisch wird starr und zähe. Kocht man das Fleisch in diesem Zustand, so wird es hart. Das geronnene Eiweiß wird aber durch die nach 12—18 Stunden eintretende Zersetzung wieder gelöst. Dadurch werden die Muskelfasern mürbe und schmackhaft. Deshalb hängt man das Fleisch nach dem Schlachten mindestens 24—36 Std. ab. Eine Ausnahme hiervon macht Schweinefleisch, welches sofort nach dem Schlachten gekocht, als Wellfleisch genossen werden kann. Auch kleines Geflügel kann sofort nach dem Töten gebraten werden, muß aber noch warm in die Pfanne kommen. Fische sind am besten unmittelbar nach dem Töten, ebenso die Schalentiere.

In der heißen Jahreszeit schreitet die Zersetzung rascher vorwärts als im Winter, und man muß daher alle Vorbeugungsmittel anwenden, diese möglichst aufzuhalten. Einige Tage kann man das Fleisch hängend an luftigem, kühlem Orte aufbewahren, es muß aber vor Fliegen geschützt werden. Dann kann es auch durch Einwickeln in ein Essigtuch oder Einlegen in mit Wasser verdünntem Essig, Buttermilch oder Sauermilch, für mehrere Tage wenigstens, haltbar gemacht werden. Ebenso durch Anbraten oder Aufbewahren auf Eis. Um das Fleisch für längere Zeit haltbar zu machen, muß dem Eintreten des Fäulnisstadiums mit großer Vorsicht entgegengearbeitet werden. Das kann nur durch vollkommenen Luftabschluß Wasserentziehung oder Durchdringen mit fäulnishemmenden Stoffen geschehen. Am einfachsten ist es, das Fleisch durch Wasserentziehung haltbar zu machen; dieses Verfahren wird bei fettarmen Fischen, wie Kabeljau, angewendet. In Graubünden und Südamerika wird auch Rindfleisch an der Luft getrocknet. Auch durch Einsalzen wird das Fleisch haltbar zu machen gesucht. Die Lake soll das Fleisch vollständig bedecken, damit Luftabschluß erzielt wird. Eingesalzen wird das Fleisch der Schlachttiere, besonders das Rind- und Schweinefleisch, viele Fische, wie Heringe, Sardellen u. a. Außerdem wird die Haltbarkeit des Fleisches durch Räuchern bewirkt; dadurch wird dem Fleisch Wasser entzogen und ihm mit dem Rauch fäulnishemmende Stoffe zugeführt. Büchsenfleisch stellt man durch Kochen des Fleisches unter Luftabschluß her. Auch durch Einlegen in Fett kann Luftabschluß hergestellt werden.

Die Eingeweide.

Unter Eingeweide versteht man die im Innern des Tieres liegenden Weichteile, welche wir zu unserer Nahrung benutzen. — Es gehören dazu: Hirn, Zunge, Brieschen, Herz, Magen, Leber, Milz, Nieren, Netz, Gedärme und Gekröse.

Die Bestandteile der Eingeweide sind im allgemeinen die gleichen wie die des Muskelfleisches. Sie besitzen einen eigenartigen,

mehr oder weniger stark hervortretenden Geschmack. Die Eingeweide des Kalbes werden, weil sie zarte Fasern haben, denen des Rindes, Schweines und Hammels vorgezogen. — Der Preis richtet sich nach dem jeweiligen Preise des Fleisches und ist daher steten Schwankungen unterworfen.

Das Hirn bildet den Inhalt der Schädelhöhle. Es ist eine weiche, fette, weißliche Masse, die mit vielen zarten, blutreichen Häutchen umgeben ist. Da es sehr leicht verdaulich ist, eignet es sich besonders als Krankenkost.

Die Zunge liegt in der Mundhöhle; ihr Fleisch ist zart und schmackhaft. Am besten sind die Zungen der ausgewachsenen, gemästeten Tiere, wie die des Ochsen und Schweines.

Eine Drüse, welche nur bei jungen Kälbern oder Lämmern vorkommt, ist das Brieschen, auch Milch oder Milken genannt. Dieses ist das zarteste, wohlschmeckendste, aber auch teuerste Eingeweide, und wird, da es außerordentlich leicht verdaulich ist, vorzugsweise in der Krankenküche verwendet. Doch kommt es auch in der feineren Küche gedämpft, als Frikassee usw. in Anwendung.

Die Lunge besteht aus 2 Hauptlappen, deren jeder wieder in kleinere zerfällt. Sie ist eine weiche, schwammige Masse. Zubereitet wird sie in braunem oder hellem Beiguß oder gehackt und ist ein billiges, gutes Gericht.

Zwischen den beiden Lungenflügeln liegt das Herz. Dieses ist ein dicker, quergestreifter, blutreicher Muskel. Es kann auf die verschiedenste Art zubereitet werden und gibt nahr- und schmackhafte Speisen.

In der Bauchhöhle befinden sich Magen, Leber, Milz, Nieren, Netz, Gedärme und Gekröse.

Als Speise benützt man nur den Magen der Wiederkäuer, des Schweins und des Geflügels. Der Magen der Wiederkäuer zerfällt in 4 Teile: den Pansen-, Netz-, Blätter- und Labmagen. Der Netz- und Blättermagen gibt die sog. Sülz, auch Kuttelflecke oder Kaldaunen genannt.

Die Leber ist eine große, mehrere Pfund wiegende Drüse, von weicher Beschaffenheit und sehr blutreich.

Am geschätztesten, weil sehr zart, ist die Kalbs- und Schweineleber; doch kommt auch die Rindsleber zur Verwendung. Leber kann auf die verschiedenste Art zubereitet werden und spielt bei der Herstellung von Wurst eine bedeutende Rolle.

Die Milz liegt auf der linken Bauchseite und ist ein blutreicher, zungenförmiger, dünner Lappen von bläulichroter Farbe. Sie wird in der Fleisch- oder Knochenbrühe mitgekocht, oder als Milzsuppe und Milzwurst zubereitet.

Die Nieren liegen in Fett eingehüllt zu beiden Seiten der Lendenwirbel. Sie sind braunrote, bohnenförmige Drüsen und haben die Aufgabe, das im Blut überflüssige Wasser und damit ver-

brauchte Stoffe abzusondern. Sie bestehen aus einem festen, eiweißreichen Fleisch. Am geschätztesten als Speise sind Kalbs-, Schweine- und Hammelsnieren.

Das Netz ist eine mit Fett durchzogene Haut, welche die Gedärme zusammenhält. Es wird in der Küche zum Zusammenhalten gehackter Fleischteige, wie Hackbraten, gebraucht.

Die Gedärme nehmen den größten Teil der Bauchhöhle ein und finden als Wursthüllen Verwendung.

Das Gekröse ist eine krause, fleischige Haut, welche zum Festhalten der Gedärme dient. Es kommt an manchen Orten unter dem Namen Inster in den Handel. Man kann es nur von dem Kalb und Lamm genießen.

Die Fische.

Die Fische werden unterschieden in Süßwasser- oder Flußfische und in Meer- und Seefische. Manche wechseln zur Laichzeit ihren Aufenthaltsort und werden als Wanderfische bezeichnet.

Die Fische gehören zu den Wirbeltieren; sie haben ein knöchernes oder knorpeliges Skelett und rotes, kaltes Blut und atmen durch Kiemen. Gewöhnlich sind die Fische mit Schuppen bedeckt, seltener mit Knochenschildern, Stacheln, Körnern oder nur mit einer nackten, schleimigen Haut. Die meisten legen eine große Menge kleiner Eier, welche Rogen oder Laich heißen. Ihre Bewegungswerkzeuge sind Flossen. Zur Auf- und Abwärtsbewegung im Wasser dient vielen Fischen eine häutige, meist zweiteilige, mit Luft gefüllte Blase, die Schwimmblase, welche in der Mitte des Körpers gelagert, entweder mit dem Maul in Verbindung steht, oder auch ohne alle Verbindung mit außen ist. Nur wenige Fische können längere Zeit auch auf dem Lande verleben.

Zu den wichtigsten Süßwasserfischen gehören: Aal, Barsch, Hecht, Karpfen, Lachs, Wels.

Der gemeine oder Flußaal hat einen langgestreckten, schlangenartigen Körper und eine dicke, schlüpfrige Haut. Die Farbe ist schmutziggrün, auf dem Bauche gelblich. Er geht zur Laichzeit aus den Flüssen in das Meer. Die jungen Aale kehren dann in die Flüsse zurück und steigen in die kleinsten Bäche und Quellen hinauf. Der Aal, der ein äußerst zähes Leben hat, vermag längere Zeit auf dem Lande zu verweilen. Er kommt frisch und geräuchert auf den Markt; sein Fleisch ist sehr fett.

Zu den Bärschen gehört der gemeine Flußbarsch, der Zander, auch Hechtbarsch oder Schiel genannt, und der Rotbarsch.

Der gemeine Flußbarsch ist ein Raubfisch der süßen Gewässer. Er ist mit ziemlich großen, harten Schuppen bedeckt. Die Färbung ist grünlichgelb mit dunklen Querstreifen; die Flossen sind röt-

lich. Sein weißes Fleisch ist schmackhaft, aber von vielen Gräten durchzogen.

Der Zander ist langgestreckt, hechtartig, und auf dem graugefärbten Rücken befinden sich schwarze Querbinden; Seiten und Bauch sind weißlich. Die Schuppen sind klein. Er ist einer der schmackhaftesten Süßwasserfische Mitteleuropas und wird häufig auch in gefrorenem Zustande auf den Markt gebracht.

Der Rotbarsch hat seinen Namen von der schönen hellroten Farbe seiner Schuppen.

Der Hecht, ein sehr gefräßiger Raubfisch, hat einen langgestreckten, walzenförmigen Körper, einen flachgedrückten Kopf und große, spitze Zähne in den Kiefern und am Gaumen. Er ist mit kleinen Schuppen bedeckt; die Färbung ist im allgemeinen grau oder schwärzlichgrün, unten weißlich. Der Hecht lebt in allen süßen Gewässern und hat ein sehr schmackhaftes Fleisch, das von vielen feinen, gegabelten Gräten durchzogen ist. Die Hechtleber gilt als Leckerbissen.

Zu den Karpfen gehören eine große Anzahl der in den Seen, Teichen und Flüssen lebenden Fischarten. Die wichtigsten größeren Arten davon sind: der gemeine Teich- oder Flußkarpfen, die Schleie und die Barbe; die kleineren Arten sind: die Weißfische, Rotaugen und Gründlinge.

Der gemeine Fluß- oder Teichkarpfen hat einen hohen, gebogenen Rücken und ist mit großen Schuppen bedeckt. Es gibt auch sog. Spiegelkarpfen oder Karpfenkönige mit einer oder mehreren Reihen sehr großer, farbig schillernder Schuppen. Oben ist er bläulich olivgrün, an den Seiten und am Bauch gelblich. Der Karpfen ist der Hauptteichfisch. Der Geschmack des Fleisches wird sehr von dem Orte, wo er lebt, beeinflußt. Das Fleisch der Karpfen aus stehenden schlammigen Gewässern schmeckt modrig.

Eine Abart, die wenig oder gar keine Schuppen hat, ist die Schleie, die auch Leder- oder Schleikarpfen heißt.

Das Fleisch der Barbe ist ihrer vielen Gräten wegen wenig geschätzt.

Der Weißfisch ist ein kleiner karpfenartiger Fisch; er hat ein weißes, schmackhaftes Fleisch, wird aber seiner vielen Gräten wegen meistens nur gebacken gegessen.

Das Rotauge hat weniger Gräten als der Weißfisch und kommt nur gebacken auf den Tisch. Es hat seinen Namen von den roten Augen.

Der Gründling ist ein kleiner Fisch, der auf dem Grunde der Flüsse lebt.

Der Lachs ist ursprünglich ein Meerfisch, der zur Laichzeit aus der Ost- und Nordsee in die Flüsse aufsteigt, Wasserfälle, Wehren und ähnliche Hindernisse überspringt und so bis in kleine Bäche gelangt. Sein rotes Fleisch, besonders das vom Rheinlachs, ist sehr

geschätzt. Er findet sich noch in der Elbe, Weser und Weichsel und deren Nebenflüssen. Im Stromgebiet der Donau fehlt er ganz. Sein ziemlich fettes Fleisch kommt frisch und geräuchert in den Handel. In die Familie der Lachse gehören ferner die Forelle, der Felchen und die Äsche.

Die Forelle ist unser geschätztester Süßwasserfisch, der auch im Handel die höchsten Preise erzielt. Man unterscheidet die Lachsforellen, die Bach- und Regenbogenforellen. Die Lachs- oder Maiforelle wird ziemlich groß und schwer und lebt in der Nord- und Ostsee und in Gebirgsseen, aber auch in Flüssen und im Bodensee. Ihr Fleisch ist weniger fett, wie das des Lachses. Die Bachforelle ist je nach dem Standort oder Bachgrund verschiedentlich gefärbt. Sie ist am Rücken olivgrün, an den Seiten gelblich oder grau und hier mit zahlreichen, roten Pünktchen geziert. Sie liebt vor allem kaltes, klares, schnellfließendes Quell- und Bachwasser, lebt daher vorzugsweise in kalten Gebirgsbächen. Eine Abart ist die Regenbogenforelle. Am schmackhaftesten sind die kleinen Fische im Gewichte von 150—200 g.

Im Bodensee lebt der Felchen, bei welchem man Blau- und Silberfelchen unterscheidet. Ersterer ist geschätzter und hat ein etwas trockenes, aber äußerst schmackhaftes Fleisch. Gesalzen und geräuchert kommt er unter dem Namen Gangfisch in den Handel.

Ein dem Felchen ähnlicher Fisch ist die Äsche, die silberglänzende Schuppen hat. Sie lebt in den Flüssen und Seen Deutschlands und hat ein der Forelle ähnlich schmeckendes, sehr geschätztes Fleisch.

Im Bodensee und in den großen Flüssen Deutschlands findet sich der gemeine Wels, der größte europäische Flußfisch. Er hat keine Schuppen, ist oben dunkelgrün und unten weißlich und an dem weiten Rachen stehen vier lange nach rückwärts hängende Bartfäden. Das Fleisch junger Welse ist schmackhaft; im Alter wird es zähe.

Zu den Seefischen, welche in der Küche verwendet werden, gehören die Familien der Schellfische, der Plattfische oder Seitenschwimmer, der Makrelen, der Heringe und der Hausen.

Der Schellfisch ist der Hauptfisch der deutschen Nordseefischerei und einer der schmackhaftesten Seefische; am beliebtesten ist jener der holländischen Küste. Das Fleisch ist blendend weiß und teilt sich leicht in Schichten. Ihm ähnlich, nur viel größer, ist der Kabeljau, der auch ein sehr schmackhaftes Fleisch hat. Kabeljau kommt getrocknet als Stockfisch, eingesalzen als Laberdan, eingesalzen und getrocknet als Klippfisch, in den Handel. Seine Vermehrung ist ungeheuer, da der Rogen eines einzigen solchen Fisches mehrere Millionen Eier enthält.

Als Seitenschwimmer oder Plattfische bezeichnet man die sonderbare Fischart, deren Körper seitlich plattgedrückt und deren Kopf so verschoben ist, daß die Augen nebeneinander auf der einen Seite stehen. Die obere oder Außenseite ist etwas gewölbt und dunkel

gefärbt; die untere Seite hingegen flach und weiß. Rücken und Bauch liegen aber nicht oben und unten, wie es sonst bei den Fischen der Fall ist, sondern rechts und links. Diese Fische schwimmen paarweise mit den flachen Seiten zusammengedrückt und man nennt sie deshalb auch Seitenschwimmer. Hierher gehören: der Steinbutt, die Seezunge, die Rotzunge, die Scholle, die Flunder und der Heilbutt. Das Fleisch der See- und Rotzunge und des Steinbutts ist sehr geschätzt, das der Scholle, der Flunder und des Heilbutts gehören zu den weniger begehrten.

Die Makrele, ein schön gefärbter Fisch, ist mit winzig kleinen Schuppen bedeckt. Sie wird an den Küsten von Holland, England und Frankreich in großen Mengen gefangen; ihr Fleisch geht jedoch sehr schnell in Fäulnis über. Sie kommt frisch und eingesalzen in den Handel.

Eine außerordentlich wichtige Rolle als Handelsfisch spielt der Hering und seine verschiedenen Abarten, wie Sprotte, Sardelle und Sardine.

Der Hering hat einen zusammengedrückten Körper, große Schuppen und ist oben stahlgrau, unten silberweiß. Der Hering bewohnt in ungeheueren Mengen die Tiefen der Nord- und Ostsee. Zur Laichzeit kommt er in dichten Scharen an die Oberfläche des Meeres und zieht nach den Küsten und seichten Meeresstellen zwischen Norwegen, England und Frankreich und an die holländische Küste. Nach der Laichzeit verschwindet er spurlos, er kehrt in die Tiefen seines früheren Aufenthaltsortes zurück. Kein Fisch kann in so großen Mengen gefangen werden, wie der Hering. Die besten sind die holländischen, geringer sind die andern Sorten. Er kommt frisch, gesalzen, geräuchert und mariniert in den Handel. Die zarten, jungen, in den Monaten Juni und Juli gefangenen Heringe heißen Matjesheringe, die vor der Laichzeit gefangenen, Vollheringe.

Die gleichen Aufenthaltsorte und Lebensweise hat die Sprotte, welche zu uns meist gesalzen und geräuchert kommt, und ihres schmackhaften Fleisches wegen sehr beliebt ist.

Einige kleine Abarten des Herings sind die bis 11 cm langen Sardinen und Sardellen, welche im Mittelländischen Meer leben. Die Sardine kommt meistens in luftdicht verschlossenen Büchsen in Öl eingelegt in den Handel, während die Sardellen ohne Kopf eingesalzen und in Fässer verpackt, verschickt werden. Etwas größer als die gewöhnliche Sardelle ist der Anchovis oder die Anchovis-Sardelle, die ebenfalls eingesalzen oder in Öl eingelegt zum Versand kommt.

Meerfische, die auch zur Laichzeit in die Flüsse steigen, wo sie gefangen werden, sind der Hausen und Stör.

Der Hausen hat einen langgestreckten, fünfteiligen Körper, welcher nur an den Kanten mit einfachen Reihen von schmelzartigen Knochenschildern bedeckt ist. Die Farbe ist auf dem Rücken bläulich-

grau, unten milchweiß. Er lebt im Schwarzen und Kaspischen Meer und steigt in die hier sich ergießenden Ströme. Sein Fleisch ist schmackhaft; von größerer Wichtigkeit sind aber die Eier des Fisches, die als Kaviar zubereitet werden. Außerdem wird aus seiner großen Schwimmblase der Fischleim oder Hausenblase gewonnen, ein in heißem Wasser leicht löslicher Leim.

Ein dem Hausen ganz ähnlicher Fisch ist der Stör, der in der Elbe, Weser und Donau lebt und dessen Verwendung die gleiche wie die des Hausen ist.

Außer den Fischen liefert uns das Wasser noch Krebse und Austern, die zu den Luxusspeisen zählen.

Der Flußkrebs ist von einer harten, im Leben schwarzgrünen Schale bedeckt, welche gesotten, hellrot wird. Er lebt in Flüssen, Bächen, Gräben und Teichen und ist seines feinen Fleisches wegen sehr gesucht.

Dem Flußkrebs ähnlich, nur viel größer, ist der im Meere an der Küste lebende Hummer, dessen Schale marmoriert ist. Der größte, schmackhafteste, aber scherenlose Krebs des Mittelländischen Meeres ist die Languste.

Von eßbaren Muscheln kommt hauptsächlich die Auster und die eßbare Mießmuschel in Betracht.

Die Auster hat eine rundliche, von schuppigen Blättern wellenförmig bedeckte, außen bräunlich-grau, innen weißliche Muschel. Das Tier ist mit der unteren, etwas tieferen Schale verwachsen. Die Auster kommt an allen Meeresküsten Europas, mit Ausnahme der Ostsee, vor und ist an Felsen in großer Anzahl angewachsen. Sie ist außerordentlich fruchtbar und vermehrt sich an geschützten Orten leicht und rasch. Sie wird in sogenannten Austerparks, das sind eingedämmte Seewasserbassins, gezüchtet und jährlich in großen Mengen lebendig in Fässern verpackt und verschickt, in welchem Zustand sie gegessen wird. Die Schalen müssen bei lebenden Tieren festgeschlossen sein, abgestorben haben sie klaffende Schalen und sind nicht mehr genießbar.

Das Fischfleisch kommt in seiner Zusammensetzung dem Fleisch der anderen Wirbeltiere ziemlich gleich. Es enthält Wasser, Eiweiß, Fett, Salze, Geschmackstoffe und Leim. Das Mengenverhältnis ist bei den einzelnen Arten verschieden, Lachs, Aal und Hering sind sehr fett, Schellfisch und Kabeljau arm an Fett; bei der Speisezusammenstellung ist dies zu berücksichtigen. An Eiweißstoffen sind dagegen die Fische sehr reich.

Im allgemeinen, mit Ausnahme der fetten Arten, sind die Fische leicht verdaulich, eignen sich daher auch als Krankenkost. Die Güte der Fische hängt von der Art, der Größe und der Frische ab. Das Fleisch von Fischen mittlerer Größe ist durchschnittlich das beste, das zu junger ist nicht so wohlschmeckend, das ältere zähe und trocken.

Man verwendet die Fische frisch, gesalzen, getrocknet, geräuchert und mariniert. Geräuchert können nur fette Fischarten werden; das Fleisch der fettarmen wird leicht trocken. Beim Einkauf ist Vorsicht und genaue Beachtung der Kennzeichen frischer und verdorbener Fische nötig. Lebende Fische sollen munter sein und nicht auf der Seite schwimmen. Tote Fische müssen stets festes Fleisch, frischrote Kiemen und keine tiefliegenden, trüben Augen haben. Gesalzene Fische müssen weißliches, kein gelbes traniges Fleisch haben. Geräucherte Fische sollen goldbraun, glatt und fett sein, sie dürfen nicht trocken und beschlagen sein und nicht muffig riechen. Krebse und Hummer müssen eine dunkle Farbe und einen eingezogenen Schwanz haben; bei toten Tieren ist er gestreckt und diese sind des Fischgiftes wegen zum Genusse nicht brauchbar. Lebende Fische bewahrt man in Fischkästen in fließendem Wasser auf und tötet sie unmittelbar vor dem Gebrauch.

Tote Meerfische legt man am besten auf Eis. Gesalzene und eingelegte Fische sollen von dem Salz oder der Flüssigkeit vollständig bedeckt sein. Getrocknete und geräucherte Fische müssen an einem trockenen, luftigen Orte aufbewahrt werden, da sie durch Feuchtigkeit schmierig werden.

Das Wild.

Das Wild zerfällt in zwei Hauptgruppen: in Haar- und Federwild. Vom Haarwild, das nach seinem Fell so benannt wird, verwenden wir nicht nur das Fleisch, sondern auch alle äußeren Teile. Die Haare dienen verschiedenen Zwecken, z. B. zur Hut-, Teppich- und Tuchfabrikation; das Leder verwendet man zu Handschuhen und Sattlerarbeiten. Die jährlich wechselnden Geweihe und die starken Knochen, z. B. des Renntieres, werden zu Drechslerarbeiten verwendet, und das Fett ist zu Apothekerzwecken sehr geschätzt.

Aus der Familie der Wiederkäuer wird das Rot- oder Edelwild, das Damwild, das Reh und die Gemse geschossen; von den Dickhäutern kommt das Wildschwein und von den Nagetieren der Hase und das wilde Kaninchen in Betracht.

Eine große Wildart ist das Rot- und Edelwild. Der Hirsch wird 3—4 Zentner schwer, er hat einen schönen schlanken Wuchs und eine edle, stolze Haltung. Im Sommer ist die Farbe rötlichbraun, im Winter graubraun mit weißlichem Unterleibe. Der Hirsch wechselt alljährlich im Februar sein Geweih. Nach den Geweihenden bezeichnet man das männliche Tier als Hirschkalb, Spießer, Gabler, Sechsender, Achtender usw. Das junge weibliche Tier heißt während der ersten 6 Monate Kalb, bis zum 2. oder 3. Jahre Schmaltier, später Alttier. Der Hirsch lebt rudelweise in den waldreichen Gegenden Europas und nährt sich von Gras, jungen Blättern und Feldfrüchten. Das Fleisch der jungen Tiere ist zart und saftig, das der alten

zähe und trocken. Die Stücke, die sich am Besten als Braten eignen, sind der Rücken oder Ziemer, die Schlegel, die Vorderkeule, auch Blatt oder Bug genannt; die übrigen Stücke verwendet man zu Ragout.

Das Damwild ist kleiner als das Rotwild. Im Sommer ist es hellbraun mit kleinen, weißen Flecken auf dem Rücken, mit dunkeln Streifen an den Seiten und weißlichen Längsstrichen. Im Winter ist es dunkelbraun und hat mattere Flecken; Läufe und Bauch sind weiß. Der Hirsch wirft das Geweih im Mai und Juni ab, welches bis September wieder wächst. Das Fleisch des Damwildes ist zarter und meist auch etwas fetter als das des Rot- oder Edelwildes. Das Damwild wird zu derselben Zeit wie das Edelwild gejagt; ebenso ist die Verwendung die nämliche.

Das beliebteste und von den wilden Wiederkäuern wohl auch bekannteste Wild ist das Reh. Das Rehwild ist kleiner als das Damwild, im Sommer an Hals, Rücken und Seiten braunrot, an den Läufen braungelb und am Unterleibe etwas heller gefärbt. Im Herbst und Winter verändert sich die Farbe in dunkelbraun, und an den Seiten wird sie grau. Das männliche Tier wird Rehbock, ganz jung Bockkalb, das weibliche Ricke, jung Rehkalb und später Schmalreh genannt. Das Alter des männlichen Tieres erkennt man an der Entwicklung des Geweihs. Das Reh lebt familienweise in Wäldern und Laubgehölzen und ist in seiner Nahrung sehr wählerisch. Die Knospen junger Bäume sind seine liebste Nahrung. Um das Bedürfnis der Tiere nach Salz zu befriedigen, werden in Wilddistrikten sog. Salzlecken angelegt. Das Rehfleisch ist äußerst wohlschmeckend, und wenn es von jungen Tieren stammt, sehr zart, daher zur Krankenkost geeignet. Als besonderer Leckerbissen gilt die Leber.

Weniger in Betracht kommt bei uns die Gemse. Sie hat eine ziegenartige Gestalt. Ihr Fell hat im Sommer eine rötlichbraune, im Winter eine schwarzbraune, nach unten hellere Farbe. Die Gemse bewohnt das Hochgebirge. Sie lebt in kleinen Rudeln und nährt sich von Alpensträuchern. Das männliche Tier, der Gemsbock, darf vom 25. Juli bis 30. November geschossen werden, das weibliche, die Gemskitze, niemals. Das Gemsfleisch steht an Güte und Wohlgeschmack dem Rehfleisch bedeutend nach.

Von den Vielhufern kommt das Wildschwein, auch Schwarzwild bezeichnet, in Betracht. Dieses wird in Deutschlands Wäldern immer seltener; der Odenwald und Spessart sind noch reich daran. Es ist ein gedrungen gebautes, starkes Tier, mit schwarzbraunen, am Rücken längeren, Borsten bedeckt. Das Wildschwein hält sich in feuchten, sumpfigen Wäldern auf und nährt sich von Wurzeln, Pilzen, Waldfrüchten u. dgl. Das ausgewachsene, männliche Tier wird Keiler genannt, das weibliche Bache, das junge Tier heißt Frischling, dann Überläufer. Das Fleisch des Wildschweines hat einen sehr ausgeprägten Geschmack. Das Fleisch der

Frischlinge ist zart und kann ohne längere Vorbereitung zubereitet werden, während das Fleisch älterer Tiere gebeizt werden muß, um wohlschmeckend und zart zu werden. Schwarzwild ist in den Wintermonaten am besten.

Das allgemein bekannteste und am meisten verwendete Wild ist der Hase. Er gehört zu den Nagetieren. Man unterscheidet Feld- und Waldhasen. Der Hase hat einen schlanken Körper, einen dichten, weichen Pelz, der oben braungelb, unten weißlich ist. Der Hase ist in Mittel- und Südeuropa in Feld und Wald verbreitet bis hinauf ins Gebirge. Er nährt sich von Kräutern, Blättern, jungem Klee, Wurzeln und den verschiedenen Feldfrüchten. Beim Einkauf hat man darauf zu achten, nur junge Tiere zu erhalten. Man erkennt sie daran, daß sich die Ohren, Löffel genannt, leicht schlitzen lassen. Die Haut zwischen den Löffeln läßt sich leicht hochheben, während sie beim alten Tiere festsitzt. Ferner achte man darauf, daß der Rücken recht voll und das Tier nicht zu zerschossen ist, da sonst das Fleisch zu sehr Not leidet. Am zweckmäßigsten kauft man das Tier im Fell.

Dem Hasen nahe verwandt ist das wilde Kaninchen. Es unterscheidet sich vom Hasen dadurch, daß die Löffel kürzer als der Kopf sind. Das Kaninchenfleisch bedarf einer würzigen Zubereitungsart, da es weichlich und süßlich schmeckt. In neuerer Zeit werden vielfach Kaninchen gezüchtet; ihr Fleisch ist im Geschmack ähnlich dem Kalbfleisch.

Die zweite Gruppe des Wildes ist das Federwild. Dasselbe ist bezüglich seines Nährwertes dem Haarwild gleich. Das Fleisch der wilden Vögel unterscheidet sich von jenem der zahmen in gleicher Weise, wie das Fleisch des Wildbrets von jenem der Schlachttiere. Es ist sehr reich an Eiweiß und Geschmacksstoffen, dagegen arm an Fett. Die Muskelfasern des wilden Geflügels sind dicht und fest, so daß sie in frischgeschlachtetem Zustande hart und zähe sind, weshalb sie einer längeren Abhängezeit bedürfen, um mürbe zu werden. Die Zeit des Abhängens richtet sich nach Witterung und Art des Tieres. Beim Einkauf des wilden Geflügels achte man besonders auf das Aussehen des Steißes, der, wenn der Vogel schon längere Zeit geschossen und nicht mehr ganz frisch ist, grünlich aussieht. Von der Beschaffenheit des Fleisches überzeugt man sich durch Zurückblasen der Federn. Es muß gesund und frisch aussehen und das Tier muß eine volle, fleischige Brust haben. Bis zum Gebrauch bleibt es im Federkleide hängen. Gerupftes Geflügel darf nicht gewaschen werden. Von den verschiedenen Geflügelordnungen kommen in Betracht:

Von den Hühnervögeln: Rebhuhn, Wachtel, Haselhuhn, Schneehuhn, Auerhahn, Birkhuhn, Fasan.

Von den Sumpfvögeln: Schnepfe, Bekassine, Kiebitz.

Von den Schwimmvögeln: Wildente.

Von den Singvögeln: Krammetsvögel und Lerchen.

Das Reb- oder Feldhuhn ist ein Standvogel, der sich an dem Orte aufhält, wo er geboren wurde. Die Farbe seines Gefieders ist oben hellbraun mit dunklen Flecken, unten heller, fast weißlich. Sein Schwanz ist rostrot, der Schnabel grau, die Füße des jungen Tieres gelb, des älteren grau. Das Rebhuhn lebt gesellig, und eine zusammengehörige Familie wird als Kette bezeichnet. Wie sein Name sagt, hält es sich vorzugsweise auf Feldern auf und nährt sich von Insekten, Weizen, Gerste, Erbsen, Hirse. Das ganz junge Tier gibt den zartesten und besten Braten; sein Fleisch ist leicht verdaulich.

Die Wachtel ist kleiner als das Rebhuhn und ist der einzige Zugvogel unter den Hühnervögeln; sie wird leider bei ihrem Durchfluge durch die südlichen Länder Europas häufig verfolgt. Man fängt sie bei uns sowohl ihres schmackhaften Fleisches als auch ihres angenehmen Schlages wegen.

Andere Hühnervögel sind das weiße, bis an die Krallen dicht befiederte Schneehuhn der Alpen und das, einem großen Rebhuhn ähnliche Haselhuhn, deren beider Fleisch von jungen Tieren sehr schmackhaft ist.

Der größte einheimische Hühnervogel ist der Auerhahn, ein scheuer Standvogel der höheren Gebirgswälder, der von Beeren, Knospen und Fichtensprossen lebt. Er wird 10—12 Pfund schwer. Sein Schnabel ist stark und gebogen, wie der eines Raubvogels, der Schwanz fächerförmig abgerundet. Das Gefieder ist braunschwarz, an Kopf und Brust grün schillernd, an den Seiten weiß. Um die Augen ist ein scharlachroter, warziger, nackter Hautfleck. Die bedeutend kleineren Hennen sind rostfarben, mit schwarzen und weißen Flecken. Die Jagd auf den Auerhahn kann nur im Frühjahr nachts, während der sog. Balzzeit, unternommen werden, Auerhennen dürfen bei uns nicht geschossen werden. Nur der junge Vogel liefert einen schmackhaften Braten.

Der Birkhahn, auch Schild- oder Spielhahn genannt, zeichnet sich durch seine zierlich gebogenen Schwanzfedern aus. Sein Fleisch ist ähnlich dem des Auerhahns.

Ein schönes Geflügel ist der gewöhnliche Fasan, der von Griechenland nach dem westlichen Europa verpflanzt wurde und hier seines außerordentlich schmackhaften Fleisches wegen sehr geschätzt ist. In Mittel- und Südeuropa lebt er teils wild, doch erhält er auch an vielen Orten in sog. Fasanerien sorgfältige Abwartung. Der Fasan hat die Größe des Haushahns, ist aber schlanker und länger als dieser und bedeutend fleischiger, hat 60—70 cm lange Schwanzfedern und um die Augen herum nackte Hautstellen. Das Gefieder des Hahns ist rostbraun mit Goldschimmer und an Kopf und Hals dunkelgrün, das der Henne dunkelbraun und grau. Der junge Vogel

hat ein sehr schmackhaftes Fleisch, doch muß er in den Federn mindestens 8 Tage abhängen.

Von den Sumpfvögeln verwendet man die Schnepfe und deren Abart, die Bekassine. Die Waldschnepfe ist ein bekannter, seines schmackhaften Fleisches wegen sehr beliebter Zugvogel. Er bewohnt vorzugsweise das nördliche Europa und wird bei uns nur während des sog. Striches, der im März beginnt und etwa 4 Wochen dauert, sowie im Herbst geschossen. Die Waldschnepfe ist etwas kleiner als das Rebhuhn, ihr Gefieder ist braun mit gelblichen und dunklen Querbändern. Ihr Schnabel ist lang und dünn. Eine kleinere, noch schmackhaftere Schnepfenart ist die Moosschnepfe oder Bekassine, deren Schnabel länger ist. Zu den Sumpfvögeln gehört auch der Kiebitz, dessen olivgrüne, braungefleckte Eier ihres Wohlgeschmackes wegen aufgesucht werden. Aus der Gruppe der Schwimmvögel kommt für den Haushalt nur die Wildente in Betracht, deren es eine große Menge Abarten gibt. Das junge Tier hat ein schmackhaftes Fleisch, während das der älteren Tiere zähe und tranig schmeckt. Sie hat ein buntes, schön schillerndes Gefieder und bewohnt stehende Gewässer der nördlichen Erdhälfte.

Auch von den Singvögeln fallen jährlich viele Hunderte den Jägern zum Opfer. Hauptsächlich sind es die Drosselarten, die der Küche durch ihr schmackhaftes Fleisch dienen müssen. Unter diesen wieder ist es besonders die Wacholderdrossel oder der Krammetsvogel. Dieser hält sich im Sommer in den nördlichen Birkenwäldern Europas auf, wo er sich von Insekten u. dgl. nährt. Im Winter besucht er wärmere Gegenden und nährt sich von verschiedenen Beeren, namentlich von denen des Wacholders, wodurch das Fleisch einen würzig duftenden angenehmen Geschmack erhält.

Auch die Lerche, einem unserer beliebtesten und ersten Frühlingsboten, wird, so klein und unscheinbar sie ist, ihres schmackhaften Fleisches wegen, namentlich in den südlichen Ländern, eifrig nachgestellt, doch sollte es vermieden werden, diese auf den Tisch zu bringen.

Die einzelnen Bestandteile des Fleisches vom Wild sind dieselben, wie diejenigen des Fleisches der anderen Tiere. Sie unterscheiden sich nur durch die verschiedene Verteilung. Wildfleisch hat etwa 4 % Fett und ist wasserarm, dagegen hat es einen sehr hohen Prozentsatz Eiweiß, 25—28 %. Außerdem erhält es 4 % Extraktivstoffe. Es ist ziemlich feinfaserig, aber zäher im Bindegewebe als das Fleisch unserer Schlachttiere. Die Unterschiede im Fleische des Wildes und der Schlachttiere sind hauptsächlich durch die verschiedenen Lebensweisen bedingt. Die Haustiere, welche nur wenig Bewegung haben, häufig sogar gemästet werden, setzen natürlich leichter Fett an, als das Wild, das in Feld und Wald umherstreifend, flüchtigen Fußes seine Nahrung suchen muß. Durch die Bewegung ist

der Verbrauch der Nährstoffe, d. h. ihre Umsetzung in Kraft, ein bedeutend größerer. Da aber das Wildfleisch zäher als das der Schlachttiere ist, muß es vor dem Genuß mürbe gemacht werden, damit es leichter verdaulich wird. Dies wird, wie bei gewöhnlichem Fleisch, durch Abhängen erzielt; doch braucht es infolge seiner dichten, nicht durch Fett gelockerten Muskelfasern dazu längere Zeit als das Fleisch der Schlachttiere. Am zweckmäßigsten wird es im Fell oder Federkleid, nachdem es ausgenommen ist, abgehängt. Es wird eigentlich erst recht zart, wenn es einen gewissen Zersetzungsgrad, die Edelfäule, angenommen hat, doch darf dieser Zustand nicht zu stark sein, da das Fleisch sonst gesundheitsschädlich werden kann. Das Fleisch des Wildes hat einen kräftigen, eigenartigen Geschmack, der hauptsächlich durch die Nahrung hervorgerufen wird. Es ist, richtig behandelt, leicht verdaulich. Wild kann, wie das Fleisch der Schlachttiere, auf verschiedene Arten zubereitet werden. Es darf vor der Zubereitung nur im äußersten Notfalle gewaschen werden, am besten gar nicht. Von der Zubereitung hängt zum großen Teil der Wohlgeschmack ab. Die richtige Zubereitung macht das Wild zu einer der besten Speisen des Luxus- und Krankentisches. An Fett darf nicht gespart werden; am besten eignen sich Speck, Butter und Rahm dazu.

Auch die Aufbewahrung des Wildes verlangt besondere Kenntnis und Sorgfalt. Das Wild wird meistens, nachdem es erlegt ist, ausgenommen. Die Art der Erlegung bringt es mit sich, daß es sich nicht so gut ausblutet als die Schlachttiere. Der Blutgehalt verursacht aber eine raschere Zersetzung. Man hängt es im Fell, oder in den Federn bis zum Gebrauch auf. Zerschossenes, sehr blutiges, wie der Jäger sagt, schweißiges Wild, sollte bald verbraucht werden. Es ist gut, die Schußwunde mit zerriebener Holzkohle zu bestreuen. Wassergeflügel darf nicht zu lange aufbewahrt werden, da es leicht einen tranigen Geschmack annimmt.

Die Gemüse.

Durch ihre Veredlung aus wildwachsenden Pflanzen sind uns die grünen Gemüse ein außerordentlich angenehmes nicht zu entbehrendes Nahrungsmittel geworden. Der Nährwert der Gemüse ist im allgemeinen ein geringer. Ihr Hauptbestandteil, etwa 90 %, ist Wasser. Aus diesem Grunde fallen die Blattgemüse beim Kochen auch sehr zusammen. In geringer Menge enthalten sie Eiweiß, Fett, Stärkemehl, Zucker, mineralische Salze, Säuren, flüchtige Öle, und die für die Ernährung so wichtigen Vitamine. Die Säuren befördern die Verdauung, die Salze sind zur Blut- und Knochenbildung sehr wichtig, und die Gemüse dürfen daher in unserer Ernährung nicht fehlen. Außerdem sind uns die Gemüse unentbehrlich, weil sie reiche Abwechslung in unseren Speisezettel bringen.

Man teilt sie in drei Gruppen ein:

Wurzel-, Blatt- und Fruchtgemüse. Es werden verwendet je nach Art: die Wurzeln, Wurzelschößlinge oder Sprossen, Knollen und Zwiebeln; von den Blattgemüsen: Blattstiele, Blätter, Knospen, Blüten; von den Fruchtgemüsen: die ganze Frucht.

Zu den Wurzelgemüsen werden gezählt alle Rüben: die Gelbrübe, die weiße Rübe, die Teltowerrübe, ferner die rote Rübe, auch rote Rahne oder Beete genannt. Sodann die verschiedenen Spielarten der Rettiche, z. B. weiße, rote, graue, violette und schwarze, teilweise als Monatsrettich oder Radieschen bezeichnet. Ferner gehören zu den Wurzelgemüsen auch der Meerrettich, die Schwarzwurzel, Selleriewurzel, die unter der Erde fleischig verdickten Stengel der Unter-, Erd- oder Bodenkohlrabe, die über der Erde ebenfalls zu einem Knollen verdickten Stengel der Ober- oder Apfelkohlrabe und die zu Knollen verdickten Blätter der verschiedenen Zwiebelsorten.

Als Wurzelschößlinge werden die fleischigen Wurzeltriebe von Spargel und Hopfen bezeichnet. Vom Rhabarber und dem Mangold finden die Blattstiele, von der Artischocke die unentwickelten Blütenböden Verwendung.

Von Blattgemüsen unterscheidet man solche, deren offene, und solche, deren zu Köpfen geschlossene Blätter wir benützen. Zu den ersteren gehören alle Spinatarten, z. B. Gartenspinat, Melde, Mangold, die verschiedenen Kohlarten, wie Winter- oder Krauskohl, einige Salate, z. B. Feld- oder Ackersalat, vielfach unter dem Namen Sonnenwirbel, Winter- oder Nüßlesalat bekannt, ferner Endivien- und Lattichsalat, Brunnen- und Gartenkresse, Löwenzahn, Sauerampfer, Zichorienblätter und andere. Außerdem zählen hierzu verschiedene Gewürzpflänzchen wie: Petersilie, Kerbel, Borretsch, Bohnenkraut, Estragon, Pimpinelle, Majoran, Dill.

Zu den zu Köpfen geschlossenen Blattgemüsen rechnet man Weißkraut, Rotkraut, Wirsing, Kopfsalat.

Als genießbare Blattknospe kommt der Rosenkohl in Betracht.

Blumenkohl ist die unentwickelte Blüte mit dem fleischig verdickten Stengel der Pflanze.

Fruchtgemüse sind die Zucker- und Brockelerbsen, die grünen Bohnen in ihren verschiedenen Spielarten, von denen die Samen mit und ohne Hülse genossen werden.

Von Gurken, Melonen, Kürbissen und Tomaten werden die ganzen Früchte verwendet.

Die Zubereitung der Gemüse kann eine verschiedene sein. Die feinste, aber auch teuerste Art ist das Dämpfen der rohen Gemüse in Butter, welche Zubereitungsart hauptsächlich bei ganz jungen Gemüsen, und wenn sie für Kranke bestimmt sind, angewendet wird. Abgekochte, zerteilte Gemüse gibt man meistens in eine Mehlschwitze, weil sich auf diese Weise das Mehl am besten mit dem Gemüse ver-

bindet. Da alle Gemüse sehr fett- und eiweißarm sind, so genießt man sie stets in Verbindung mit fett- und eiweißreichen Nahrungsmitteln.

Beim Einkauf der Gemüse ist darauf zu achten, daß sie frisch, nicht welk, faulig oder aufgeschossen sind. Die zu Köpfen geschlossenen Blattgemüse sollen sich fest und schwer anfühlen, die Blüten des Blumenkohls noch unentwickelt und schön weiß sein und die Wurzelgemüse sich leicht zerbrechen lassen. Die zur Aufbewahrung bestimmten Gemüse kauft man am wohlfeilsten zur Zeit der Ernte ein, da hier das Angebot am lebhaftesten und der Preis infolgedessen am niedrigsten ist.

Die Aufbewahrung der Gemüse für den Winter ist verschiedenartig. Der Keller soll nicht zu warm, trocken und luftig sein. Weiß-, Gelb- und Rotrüben schüttet man in Haufen auf; Sellerie, Meerrettich, Schwarzwurzeln, Lauch, Petersilie schlägt man in sandige Erde ein. Weißkraut, Rotkraut und Wirsing werden im Garten so eingeschlagen, daß die Krautköpfe dicht nebeneinander liegen und bei eintretendem Frost mit Stroh oder Tannenreis bedeckt werden können. Zwiebeln hängt man zu Zöpfen geflochten an trockenen, luftigen Orten auf. Große Vorräte an Gemüsen, namentlich die Rübenarten, werden auch häufig in Erdgruben in sog. Mieten eingelegt. Ferner werden Bohnen, Weißkraut und Weißrüben mit Salz eingemacht; ebenso legt man Gurken in Salz oder Essig ein.

Auch durch Trocknen werden die Gemüse für den Winter haltbar gemacht.

Das Trocknen muß im abgekühlten Backofen, auf Dörrapparaten oder auf dem Speicher vor sich gehen, da die Sonne Geschmack und Farbe beeinträchtigt. Außerdem wird frisches Gemüse durch Sterilisieren für den Tisch im Winter haltbar gemacht, auf welche Art es dem Geschmack der frischen Gemüse wenig nachsteht, da ihm alle Geschmackstoffe erhalten bleiben. Durch Einwirken der Siedehitze werden die vorhandenen Gärungs- und Fäulniserreger vernichtet und durch Luftabschluß das Hinzutreten neuer verhindert.

Die Pilze.

Den Gemüsen ähnliche Nahrungsmittel sind die eßbaren Pilze oder Schwämme, welche in vielen Gegenden Deutschlands und auch anderen europäischen Ländern genossen werden.

Die meisten Pilze haben eine ähnliche Zusammensetzung wie die frischen Gemüse. Sie sind reicher an Eiweiß, aber nicht leicht verdaulich, da sie viele für die Ernährung nicht verwendbaren Stoffe und ein festes Zellgewebe haben und daher im menschlichen Darm nur unvollkommen ausgenützt werden.

Die Pilze werden in eßbare und giftige unterschieden. Die wichtigsten und bekanntesten Speiseschwämme sind, aus der Gruppe

der Blätterpilze: Champignon, Kaiserling, Pfifferling oder Eierschwamm, der echte Reizker. Von den Röhrenpilzen: der Steinpilz. Von den Schlauchpilzen: die Morchel. Von den übrigen eßbaren Pilzen seien noch erwähnt: der krause Ziegenbart und der rote Hirschschwamm. Der Champignon, welcher auf Wiesen, Feldern, in Gärten und Wäldern Deutschlands häufig vorkommt, auch in eigens dazu hergerichteten Kulturen gezogen wird, ist durch seinen feinen Geschmack berühmt und beliebt. Am besten sind die jungen Champignons, welche wie weiße Kugeln aus der Erde hervorkommen und ganz genießbar sind, weil ihre weißen oder blaßrötlichen Lamellen noch von einer Haut überspannt sind. Bei den älteren Champignons zerreißt diese Haut und läßt die nunmehr braun gewordenen Lamellen sichtbar werden, die vor der Zubereitung entfernt werden müssen. Sie werden von Juni bis Oktober gesammelt und zur Bereitung von Suppe und Gemüse, als Würze von Beigüssen, Ragouts u. dgl. verwendet. An Fäden gereiht und an der Luft getrocknet, oder sterilisiert, lassen sie sich für den Winter aufbewahren.

Der Kaiserling kommt in Laub- und Nadelwäldern Süd- und Mitteldeutschlands vor. Sein Hut ist breit, halbkugelig, pomeranzenrot; der Stiel und die Lamellen sind gelb. Er findet sich von Juni bis Oktober.

Der Pfifferling oder Eierschwamm ist dottergelb, sein verschieden großer Hut ist in der Mitte etwas vertieft, am Rande geschweift oder kraus, der Stiel nach unten verdünnt. Er findet sich von Juni bis August in Nadelwäldern und unter Birken.

Der echte Reizker findet sich im Herbst in trockenen, lichten Nadelwäldern. Sein Hut ist in der Mitte etwas eingedrückt, ziegel- oder orangerot, mit abwechselnd helleren oder dunkleren kreisförmigen Streifen. Das rote Fleisch läßt beim Brechen einen orangeroten Saft ausfließen.

Zu den beliebtesten Speiseschwämmen gehört der Stein- oder Herrenpilz. Sein Hut wird ziemlich breit, ist halbkugelig kahl, heller oder dunkler kastanienbraun; die an der Unterseite des Hutes befindlichen Röhren, welche voneinander und von der Hutseite leicht trennbar sind, sind weiß, später grünlich; sie müssen bei älteren Pilzen vor der Zubereitung entfernt werden. Der Stiel ist fingerhoch, ziemlich dick, weißlichgrau und besonders bei jungen Pilzen stark knollig. Das Fleisch ist schneeweiß und hat einen angenehmen Geruch und feinen Geschmack. Der Steinpilz wird frisch als ein beliebtes Gemüse zubereitet und getrocknet und eingemacht, als Zusatz zu Beigüssen, Ragouts u. dgl. benützt. Er findet sich in Laubwäldern von Juni bis Oktober und kommt besonders nach Regen in ziemlich großer Menge vor.

Die Königin der Pilze ist die echte Trüffel, welche vorzüglich in Frankreich und Italien, seltener in Deutschland, ohne deutliche Wurzel im Waldboden unter Bäumen, namentlich Eichen, wächst

und von abgerichteten Hunden oder Schweinen aufgesucht wird. Die reife Trüffel hat eine rauhe, schwärzlich graue, bisweilen aber auch weißlich gefärbte Oberfläche. Das Innere ist ein dunkles, weißmarmoriertes Gewebe. Die Trüffeln sind wegen ihres feinen Geschmackes und Geruches von jeher hochgeschätzt in der Luxusküche. Sie werden frisch, getrocknet oder eingemacht verwendet, als Würze von Pasteten, feinen Füllen und Beigüssen.

Die Morchel besitzt einen eiförmigen, gelbbraunen, mit tief ausgehöhlten Feldern versehenen Hut, welcher auf einem dicken, weißen, walzenförmigen Stiel angewachsen ist. Sie findet sich von Ende April bis Juni in ganz Deutschland auf sandigem Boden in Gärten und Wäldern und kommt sowohl frisch als getrocknet zum Verkauf. Sie wird entweder für sich allein zubereitet oder als Zutat zu Suppen und Beigüssen benützt.

Auch die übrigen eßbaren Pilze, wie Ziegenbart und Hirschschwamm kommen in den Nadelwäldern vor und können als schmackhaftes Gericht allein oder als Zutat verwendet werden.

In frischem Zustande haben alle Pilze einen ziemlich hohen Wassergehalt; daher das bedeutende Schwinden der Pilze beim Trocknen. Der eigentümliche, angenehme Duft wird durch riechende flüchtige Stoffe erzeugt. Beim Einsammeln der eßbaren Pilze ist zu beachten:

Die geeigneten Jahreszeiten sind Frühjahr, Spätsommer und Herbst; am häufigsten sind sie nach warmem Regen zu finden, und zwar auf Wiesen, in Nadelhölzern mit etwas Moosboden. Sie dürfen nicht ausgerissen werden, sondern man drehe sie an ihrem unteren Teile ab, damit der im Boden oft dicht neben dem Stiel schon angelegte Nachwuchs erhalten bleibt. Man vermeide Schwämme, welche von Insekten angefressen sind und sammle nur junge Pilze, da sie in älterem Zustande gesundheitsschädlich werden können. Ebenso dürfen sie nur frisch verwendet werden, denn sie gehen sehr rasch in Fäulnis über. Bei der Verwendung der Pilze hat man sich vor der Verwechslung der eßbaren mit giftigen Pilzen zu schützen. Deshalb ist es wichtig, sich eine genaue Kenntnis der am häufigsten vorkommenden eßbaren und giftigen Pilze anzueignen, da es nur auf diese Weise möglich ist, sich unbesorgt dem Genusse dieses wohlschmeckenden Nahrungsmittels hinzugeben.

Die Hülsenfrüchte.

Ein geschätztes Nahrungsmittel aus dem Pflanzenreich sind die Hülsenfrüchte. Man bezeichnet als solche die trockenen, reifen Samen von Erbsen, Bohnen und Linsen. Sie enthalten wichtige Nährstoffe wie Eiweiß und Stärke in so bedeutender Menge, daß sie tierische Nahrungsmittel beinahe ersetzen; sie heißen daher auch das „Fleisch der Pflanzenwelt".

Die Hülsenfrüchte sind Schmetterlingsblütler. Die Frucht bildet eine Hülse ohne Scheidewand und trägt an der oberen Naht die Samen. Sie wird irrtümlicherweise oft als Schote bezeichnet.

Bohnen und Erbsen zerfallen der Anpflanzung nach in verschiedene Arten. Bei Bohnen unterscheidet man Busch- oder Stangenbohnen.

An Sorten kennen wir weiße, bunte und gefleckte, ferner die Puff-, Pferde- oder Dickbohnen, welch letztere namentlich in Norddeutschland angepflanzt werden. Die Erbsen zerfallen in Zucker- und Brockelerbsen. Von Linsen sind Hellerlinsen die bevorzugtesten.

Der Nährwert der Hülsenfrüchte ist ein bedeutender; sie enthalten etwa 48—50 % Stärke, 18—23 % Eiweiß; sie sind dem Brot an Stärkemehl, dem Fleisch an Eiweiß gleich.

Ihre Unterschätzung kommt daher, weil sie infolge der zellstoffreichen und laugenhaften Bestandteile den Magen belästigen. Doch kann durch zweckmäßige Vor- und Zubereitung viel zu ihrer leichteren Verdaulichkeit beigetragen werden.

Im Haushalt kommen die Hülsenfrüchte ganz, geschält, gespalten und gemahlen zur Verwendung. Es werden Suppen, Gemüse, Brei und Salat daraus hergestellt. Das Hülsenfruchtmehl eignet sich nicht zur Brotbereitung, denn dieses wird zu fest und infolgedessen schwer verdaulich.

Da den Hülsenfrüchten beim Trocknen große Mengen Wasser entzogen werden, müssen sie vor dem Kochen über Nacht in kaltes, weiches Wasser eingeweicht werden. Geschälte Hülsenfrüchte werden mit dem Einweichwasser, ungeschälte mit frischem, weichem Wasser beigestellt. Bei ersteren sind lösliche Nährstoffe in dem Einweichwasser enthalten, weshalb es nicht weggeschüttet wird; dagegen muß das erste Kochwasser der ungeschälten Hülsenfrüchte der laugenhaften Bestandteile wegen abgegossen und durch heißes Wasser ersetzt werden. Kaltes Wasser darf nie zugegeben werden, weil dadurch das im Aufquellen befindliche Stärkemehl kleisterig würde. Weich muß das Wasser sein, weil der im Wasser enthaltene Kalk mit dem Hülsenfruchteiweiß in eine unlösliche Verbindung übergeht und das Weichwerden derselben verhindert. Zum Reinigen von Flaschen und Gläsern, sowie zum Waschen schwarzer Strümpfe und Stoffe eignen sich Einweich- und Kochwasser vorzüglich. Salz fügt man erst kurz vor dem Anrichten zu, da dieses den Hitzegrad erhöht und dadurch das schnellere Gerinnen des Eiweißstoffes bewirkt.

Beim Einkauf von Hülsenfrüchten achte man auf gleichmäßig große, frische, nicht wurmstichige, runzelige oder schimmelige Körner; ebenso dürfen sie keinen stickigen Geruch haben. Alte Hülsenfrüchte kochen sich nur sehr langsam oder gar nicht weich. Vor dem Einlegen eines größeren Vorrates versäume man nicht, zuvor eine Kochprobe zu machen, um zu sehen, ob sich dieselben gut weich kochen.

Am häufigsten werden die gelben Erbsen verwendet, weil sie billiger als die grünen sind. Von Bohnen werden die kleinen, weißen, dünnschaligen bevorzugt. Hülsenfrüchte bewahrt man am zweckmäßigsten in Säckchen hängend, an einem trockenen, luftigen Ort auf.

Das Obst.

Die fleischigen Früchte, welche man unter dem Namen Obst vereinigt, gleichen sich darin, daß sie sehr saftreich sind und im Vergleich zu ihrem großen Wassergehalt nur wenig feste Stoffe enthalten. Zum Obst gehören die Früchte verschiedener Bäume, Sträucher und Kräuter. Der Beschaffenheit nach unterscheidet man 4 Gruppen: Beeren-, Kern-, Stein- und Schalenobst. Zum Beerenobst zählen die Brombeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren, Preiselbeeren und Stachelbeeren, ferner die Bananen und Feigen. Als Kernobst bezeichnet man: Äpfel, Birnen, Quitten, Apfelsinen, Zitronen und Mispeln. Die bekanntesten Steinfrüchte sind: Kirschen, die verschiedenen Spielarten der Pflaumen, Zwetschgen, ferner Aprikosen, Pfirsiche, Datteln und Oliven. Schalenobst sind: Nüsse, Haselnüsse, Mandeln, Kastanien, Pistazien oder grüne Mandeln.

Das frische Obst enthält etwa 80—90 % Wasser, wenig Stärkemehl, Eiweiß, Zucker, Vitamine, Salze und Säure, die Schalenfrüchte in größerer Menge Fett. Die Säuren, z. B. Apfel-, Zitronen-, Wein-, Klee- und Gerbsäure wirken günstig auf die Verdauung und geben dem Obst den angenehmen, erfrischenden Geschmack. Der Zuckergehalt ist sehr verschieden; Äpfel, Birnen, Quitten und Kastanien sind etwas reicher an Stärkemehl, Mandeln, Nüsse, Oliven dagegen reicher an Fett. Das Aroma des Obstes wird durch ätherische Öle hervorgerufen und entwickelt sich in den meisten Früchten erst während der Reife.

Das Beerenobst hat in seinem Innern eine gallertartige Masse, in der sich die Samenkernchen befinden.

Das Steinobst besteht ebenfalls aus saftigem Fruchtfleisch, in der Mitte liegt eingebettet in steinharter Schale der Samenkern.

Das Kernobst hat ein saftiges Fruchtfleisch, in dessen Innern Samenkerne in einem pergamentartigen Gehäuse liegen.

Das Schalenobst hat unter dem unverwendbaren Fruchtfleisch eine holzige, harte Schale, in welcher der wohlschmeckende Samen liegt.

Der Wohlgeschmack des Obstes hängt von dem Mengeverhältnis von Zucker und Säure, ferner von Klima, Witterung und Bodenbeschaffenheit ab.

Obst ist im allgemeinen leicht verdaulich. Alles Obst, mit Ausnahme von Quitten, kann roh gegessen werden. Gekocht ist es leichter verdaulich, weil das Zellengewebe gelockert ist.

Die Verwendung des Obstes ist äußerst vielseitig; es wird frisch, als Mus, Marmelade, Gelee, Saft, Dunst- und Dürrobst verwendet. Außerdem wird aus Obst Wein, Essig, Likör und Branntwein bereitet. Beim Einkauf des Obstes wähle man nur reife, gesunde und fehlerfreie Ware. Reifes Kernobst erkennt man an den dunklen Kernen, Steinobst daran, daß sich das Fleisch gut vom Steine löst.

Frisches Beeren- und Steinobst hält sich, ausgenommen die Weintrauben, gewöhnlich nur einige Tage, da es sehr rasch fault; Kern- und Schalenobst dagegen eignet sich zum Aufbewahren für längere Zeit.

Zu diesem Zweck muß das Kernobst vollständig trocken und fehlerfrei, doch nicht ganz ausgereift sein, weil es während des Liegens nachreift. Man bewahrt es in einer frostfreien, kühlen, luftigen Kammer oder in gutem Keller auf Horden liegend, ohne sich gegenseitig zu berühren, auf.

Um Luftabschluß zu erzielen, können besonders wertvolle Äpfel nach einer Lagerzeit von 6 bis 8 Wochen jedes einzelne Stück in Papier eingewickelt und nach Belieben in Kisten oder Körbe verpackt werden. Auf diese Weise aufbewahrt, halten sich einige Sorten bis Mai und Juni. Auf Horden gelagertes Obst muß alle acht Tage durchgesehen werden. Etwaige angefaulte Früchte müssen rechtzeitig entfernt werden, ehe die anderen angesteckt werden. Das Schalenobst hält sich, gut abgetrocknet, in Säcken den ganzen Winter über.

Eine sehr verbreitete Art, das Obst auf längere Zeit haltbar zu machen, ist das Einmachen, das auf verschiedene Arten vorgenommen wird. Geschälte und entkernte Früchte werden als Mus oder Marmelade mit Zucker eingekocht, der gallertartig eingekochte Saft als Gelee und der gekocht oder roh in Flaschen gefüllte Saft als Fruchtsaft bezeichnet. Die Haltbarkeit wird durch Zugabe von Zucker oder Essig bewirkt, ferner durch die Hitze beim Kochen, welche die Fäulniserreger tötet und durch vollständigen Luftabschluß, der das Eindringen neuer Gärungskeime verhindert. In der neueren Zeit wird auf diese Weise das unübertreffliche Dunstobst eingelegt, dessen Herstellung beim Einmachen näher besprochen wird. Dem Dörrobst wird durch das Dörrverfahren das Wasser entzogen, und es ist daher sehr haltbar und außerdem auch nahrhafter geworden. Es eignen sich hierzu am besten Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Aprikosen, auch Kirschen und Heidelbeeren.

Gutes Dörrobst soll sich weder zu weich noch zu hart anfühlen; auch darf es keinen weißlichen Überzug haben. Das sauber gewaschene Dörrobst wird etwa 10—12 Stunden vor Gebrauch eingeweicht, damit es wieder seine volle Form annimmt. Aufbewahrt wird das Dörrobst in Säckchen hängend an luftigen trockenen Orten. Feuchtgewordene Früchte müssen im abgekühlten Backofen nachgetrocknet werden, da sie sonst schimmelig und voller Milben werden.

Die Kerne der Kirschen, Zwetschgen, Pflaumen, Aprikosen, sowie die bitteren Mandeln enthalten einen bitteren Stoff, das sog. Amygdalin, das der Gesundheit schädlich werden kann.

Die Hefe und andere Lockerungsmittel.

Mehl mit Wasser oder Milch vermengt, gibt einen Teig. Würde dieser gebacken, so entstünde eine feste, geschmacklose, schwer verdauliche Masse. Jedes Backwerk soll aber gut zu kauen und von lockerer Beschaffenheit sein, daß es leicht verdaut werden kann, deshalb müssen die Teige gelockert werden. Auf die einfachste Art geschieht dies durch Sieben des Mehles, welches dadurch von Luft durchsetzt wird. Beim Backen dehnt sich die erwärmte Luft aus und treibt somit die Masse auseinander.

Dem gleichen Zweck dienen Rühren und Schlagen des Teiges, sowie in stärkerem Maße das Hinzufügen des Eierschnees. Beim Blätterteig wird die Lockerung durch das Einwellen der Butter bewirkt. Durch das wiederholte Zusammenschlagen und Auswellen des Teiges entstehen zahlreiche einzelne Lagen, zwischen denen sich das Fett befindet. Beim Backen kann der Dampf durch den großen Fettgehalt nicht entweichen, sammelt sich zwischen den einzelnen Teigschichten, hebt diese in die Höhe und gibt ihm die gewünschte blätterartige Beschaffenheit und lockert auf diese Weise den Teig.

Das gebräuchlichste Lockerungsmittel ist die Hefe. Man unterscheidet Bier-, Preß- oder Kunsthefe. Die Preßhefe hat ihrer Haltbarkeit und Zuverlässigkeit halber die Bierhefe ziemlich verdrängt. Sie muß stets frisch und von guter Beschaffenheit sein; ihre Farbe sei gelblichweiß, der Geruch angenehm, nicht sauer und die Beschaffenheit feuchtbrüchig, nicht schmierig. In Wasser oder Milch muß sie sich leicht verrühren lassen.

Die Hefe, welche aus unzähligen kleinen Lebewesen, Pilze genannt, besteht, bewirkt in dem Teig eine Gärung, wobei die im Mehl enthaltene Stärke in Zucker und dieser wieder in Alkohol und Kohlensäure gespalten wird. Beim Backen des Hefeteiges, welches meistens bei einer Temperatur von 140—200°, bei Brot 250° erfolgt, dehnt sich die Kohlensäure aus, steigt mit dem Alkohol, welcher beim Backen verdunstet, in die Höhe und bewirkt dadurch die Lockerung des Backwerkes.

Sauerteig ist gewöhnlicher Teig, in welchem durch starke Einwirkung von Wärme und Hefe der Teig in vollständige Gärung übergegangen ist. Es bilden sich dabei hauptsächlich Essigsäure, Milchsäure und Buttersäure.

Ferner verwendet man zur Lockerung von Backwerken auch Salze, wie Hirschhornsalz, (kohlensaures Ammoniak), Pottasche, doppeltkohlensaures Natron, sowie die sogenannten Backpulver. Von

letzteren ist wohl das von Dr. Ötker in den Handel gebrachte „Backin" das bekannteste und bewährteste. Die Backpulver, sowie auch die anderen Salze vergasen in der Hitze und treiben dadurch das Backwerk in die Höhe.

Die Gewürze.

Die Organe des menschlichen Körpers brauchen zur Ausübung ihrer Tätigkeit der Anregung durch die Nerven. Die Speisen üben einen mechanischen Reiz auf die nervenreichen Schleimhäute der Mundhöhle und des ganzen Verdauungskanals aus und regen dadurch die reichere Absonderung der Verdauungssäfte an. Außer den Nahrungsmitteln wirken die Genußmittel nervenreizend. Zu diesen gehören auch die Gewürze. Da diese die Nährstoffe nur in ganz geringen Mengen enthalten, so kann man von Nährwert bei ihnen nicht reden; sie haben aber großen Wert für unsern Körper, weil sie reich an Geschmackstoffen sind und die Speisen, denen sie beigegeben werden, wohlschmeckender und in gewissem Sinne auch verdaulicher machen. Doch sollten sie nur in kleinen Mengen beigegeben werden. Im Übermaß verwendet, bringen sie leicht eine Überreizung hervor, der naturgemäß eine Erschlaffung folgen muß. Kinder sollten unbedingt keine scharfgewürzten Speisen genießen, ebensowenig Kranke und Genesende; denn alle Gewürze erhitzen das Blut. Den eigentümlichen Geschmack verleiht ihnen das ätherische Öl, das sie enthalten; den Nervenreiz übt die Schärfe aus, die zugleich die Verdauungstätigkeit hemmt oder fördert, weshalb man sie auch als medizinische Mittel anwendet.

Die Gewürze sind in in- und ausländische eingeteilt. Sie wachsen teils wild, teils werden sie angebaut; so ist besonders in Mitteldeutschland der Anbau und Handel mit Gewürzpflanzen bedeutend. Der Gebrauch unserer einheimischen Gewürze ist dem der fremden vorzuziehen, weil wir erstere meistens frisch verbrauchen, in welchem Zustand sie der Gesundheit zuträglicher sind. Die Extraktstoffe der ausländischen Gewürze werden unter Einwirkung der tropischen Sonne kräftiger entwickelt, und ihre Wirkung ist daher eine stärkere.

Die Gewürze, mit Ausnahme des Salzes, erhalten wir aus dem Pflanzenreich. Alle Teile der Gewürzpflanzen können verwendet werden. Die Wurzeln, Zwiebeln, Knollen, Stengel, Blätter, Blüten Früchte und Samen. Von den einheimischen Gewürzen verwenden wir die Wurzeln von Petersilie, Sellerie und Gelbrüben und zwar teils als Würze von Fleischbrühe, Braten, teils als selbständige Gerichte. Die Zwiebel der gewöhnlichen Speisezwiebel, des Lauchs und Knoblauchs sind Beigaben zu Suppen, Salaten, Beigüssen, Braten und Beizen. Von Schnittlauch, Lauch, Petersilie, Bohnenkraut, Thymian, Estragon, Pimpernelle, Salbei, Majoran, Dill und Fenchel werden Stengel und Blätter verwendet. Diese Pflanzen heißen zu-

sammengefaßt „Blattgewürze". Sie dienen in frischem und getrocknetem Zustand als Würze von Suppen, Salaten, Beigüssen, Braten, Füllen und Würsten; ferner werden sie zu Beizen verschiedener Fleisch- und Fischsorten gebraucht.

Waldmeister gibt mit Zucker und Wein angesetzt ein angenehm duftendes Getränk.

Früchte werden von der Tomatenstaude und dem Wacholderstrauch verwendet. Die Tomate, auch Liebesapfel genannt, verleiht Fleischbrühen und Braten sehr feinen Geschmack. Sie wird als Beiguß und Salat, sowie gefüllt und gedämpft zubereitet. In Salzwasser eingelegt oder als Mark eingekocht, ist sie den ganzen Winter über haltbar. Die Früchte des Wacholderstrauchs werden frisch und getrocknet verwendet. Sie dienen als Gewürz zu Speisen, beim Einmachen von Gemüsen, Pökeln und Räuchern des Fleisches, ferner zur Bereitung von Mus, Saft und Likör.

Die Engelwurz oder Angelika ist die scharf aromatisch schmeckende Wurzel der teils wild wachsenden, teils in Gärten und auf Feldern angebauten Pflanze. Sie dient zur Herstellung von Likör und wird in der Medizin verwendet. Die jungen Stengel werden eingezuckert in der Feinbäckerei zur Verzierung von Torten verwendet.

Von Anis, Fenchel, Senf, Kümmel und Koriander findet der Samen Verwendung. Anis ist der würzig riechende, süßlich schmeckende Samen einer aus dem Orient stammenden, bei uns längst heimischen Pflanze und wird gebraucht zu Backwerk, in der Likörfabrikation und zu Heilzwecken. Fenchel wird ebenfalls außer zu Backwaren und Likören als Heilmittel, besonders in der Kinderpflege verwendet.

Koriandersamen dient meistens als Würze von Wurst und eingemachten roten Rüben; Kümmel, der Same des gemeinen oder Feldkümmels ist eine Speisewürze, wird auch in der Käse- und Likörfabrikation, zu Bäckereien und zur Herstellung des Kümmelöles verwendet.

Die Senfkörner kommen ganz oder gemahlen in den Handel. Aus dem Senfmehl wird der Speisesenf oder Mostrich bereitet, der mäßig genossen, die Verdauung befördert. Äußerlich ist der Gebrauch des Senfpapiers, der Umschläge, der Bäder und des Senfspiritus bekannt. Beinahe alle unsere einheimischen Gewürzpflanzen können als Heilmittel angewandt werden, was schon seit den ältesten Zeiten bekannt ist.

Die wichtigsten und gebräuchlichsten ausländischen Gewürze sind Ingwer, Zimt, Lorbeer, Nelken, Safran, Pfeffer, Vanille, Piment, Kardamom, Kapern, Sternanis, Muskatblüte und Muskatnuß.

Der Ingwer kommt aus Südasien, Amerika und den westindischen Inseln und ist die Knolle der Pflanze. Sie wächst an der Wurzel der Pflanze, ist wie Klauen oder Zehen geformt und hat

daher den Namen Ingwerklaue oder -Zehe. Er kommt ungeschält als schwarzer oder geschält als weißer Ingwer in den Handel. Guter Ingwer darf nicht wurmstichig sein; dieser wird gefälscht, indem er mit einer Mischung von Kreide und Lehm überstrichen wird, um ihm das frische Aussehen zu geben. In der Küche dient der Ingwer als Speisegewürz, doch wird er bei uns selten gebraucht. Außerdem kommt er zur Verwendung in der Lebkuchenbäckerei, Konditorei und Likörfabrikation.

Eingezuckert soll er ein magenstärkendes Heilmittel sein.

Der Zimt oder Kaneel ist die innere Rinde des Zimtbaumes, der in besonderen Gärten in Ostasien, namentlich auf der Insel Ceylon, die uns den feinsten Zimt liefert, angebaut wird.

Es gibt verschiedene Sorten Zimt; seine Güte bestimmt jeweils seine Heimat. (Tellichery-, Cayenne-, Bourbon- und amerikanischer Zimt.) Guter Zimt besteht aus langen, dünnblättrigen, ineinandergeschachtelten Röhrchen von heller Farbe und angenehm würzigen Geruch und Geschmack. Die gewöhnlichen Sorten sind dunkelbraun. Mehr als die Rinde des echten Zimtbaues kommt Kassienzimt in den Handel, der weit geringer, aber auch viel billiger als ersterer ist.

Der Zimt dient zum Kochen, Backen, bei der Zubereitung von Mehl- und Eierspeisen, zum Würzen vieler Getränke, in der Likörfabrikation, sowie als Heilmittel in Form von Öl und Tinktur.

Ein sehr bekanntes Gewürz, das Lorbeerblatt, ist das getrocknete Blatt des in südlichen Ländern heimischen, bei uns in Gewächshäusern gezogenen edlen Lorbeerbaumes. Dasselbe soll gelblich aussehen, ganzrandig und ohne Stiel sein. Es wird als Zutat zu vielen Beigüssen und Beizen verwendet, doch stets in ganz kleinen Mengen.

Die Nelken sind die noch unentfalteten Blütenknospen des Gewürznelkenbaumes, der auf den Molukken heimisch ist. Die Nelken müssen glatt und braun sein und beim Zerkauen neben einer beißenden Schärfe einen starken Gewürzgeschmack haben. Auch darf das Köpfchen nicht fehlen. Sie werden als kräftiges Gewürz wie der Zimt verbraucht, außerdem zu Beizen, Beigüssen usw.

Der Safran kommt aus Spanien, Frankreich, der Türkei, der feinste aus Niederösterreich (Meissau), wo er aber nur in geringen Mengen angebaut wird. In Gebrauch kommen die Narben und Staubfäden der Pflanze. Er wirkt stark erregend, in größeren Mengen veranlaßt sein Genuß Blutandrang nach dem Kopf. Seit den ältesten Zeiten ist er als Arznei- und Farbmittel, sowie als Gewürz bekannt.

Der Pfeffer ist die Frucht des Pfefferstrauchs, dessen Vaterland die Küste Malabar, die sog. Pfefferküste ist, wo er wild wächst und am besten gedeiht. Doch kommt auch Pfeffer aus Amerika in den Handel, der schärfer ist als der indische. Wir unterscheiden schwarzen und weißen Pfeffer. Ersterer, der schärfere, besteht aus den unreifen, letzterer aus den reifen Beeren der Pflanze. Im Haushalt verbraucht

man meist weißen Pfeffer, während schwarzer vorzugsweise bei der Wurstbereitung benutzt wird. Hierher gehört noch der spanische Pfeffer, Paprika genannt. Dieser ist sehr scharf und soll nur in ganz geringen Mengen verwendet werden. Dieses Gewürz ist vollständig von dem eigentlichen Pfeffer verschieden, er stammt von der Beißbeere, einer Zierpflanze ab, die ursprünglich in Südamerika heimisch war, jetzt aber in allen wärmeren Ländern verbreitet ist und bei uns als Zierpflanze vorkommt. Zur Verwendung kommen die anfänglich grünen, in reifem Zustande glänzend roten, schotenförmigen Früchte, die bei längerem Liegen braun werden. Als Cayennepfeffer kommt ein Pulver in den Handel, das aus einem Gebäck von spanischem Pfeffer und Mehl hergestellt wird.

Der Piment, auch englisches Gewürz, Nelkenpfeffer, Neugewürz genannt, kommt von der Insel Jamaika und ist bei uns erst seit der Entdeckung Amerikas bekannt. Die Körner sind von schwarzbrauner Farbe, aber nicht so runzelig wie die Pfefferkörner. Sie duften nach einem Gemisch von Zimt, Pfeffer und Nelken und dienen als Würze an Speisen und Backwaren.

Ein geschätztes und feines Gewürz ist die schotenförmige Frucht der in Mexiko wachsenden Vanillestaude, ein Orchideengewächs. Die Frucht wird in nicht ganz reifem Zustande, wenn sie noch gelb ist, geerntet und getrocknet, wodurch sie auf den dritten Teil ihrer ursprünglichen Größe einschrumpft und die glänzend braune Farbe erhält. Der in der Schote enthaltene Geschmackstoff ist das Vanillin. Die feinste Vanille ist die Bourbonvanille, die von der Bourbon- oder Réunioninsel herkommt. Die beste Sorte hat lange, dünne Schoten, während die der geringeren kurz und dick sind. Die Vanille dient als Würze zu Beigüssen, süßen Speisen, Bäckereien aller Art und Tee. Doch sollte sie nur mäßig angewandt werden, weil sie das Blut erregende und erhitzende Eigenschaft besitzt.

Kardamon ist die Samenkapsel eines auf Malabar heimischen, auch im übrigen Ostindien angepflanzten Strauches, die einen feinen Duft hat. Man verwendet die darin enthaltenen Samenkörner ihres scharfen Geschmackes wegen in der Kuchenbäckerei, besonders bei Lebkuchen, nur in ganz geringen Dosen. Die Kapseln müssen reif und voll sein, was man aus ihrer Schwere erkennen kann; ferner müssen sie blaß und fest verschlossen sein. In Ostpreußen wird Kardamom noch viel verwendet.

Von dem Muskatbaum, dessen Heimat Hinterindien und die Molukken (Gewürzinseln) ist, verwenden wir die Früchte und Samenhüllen; letztere fälschlicherweise Blüten genannt, kommen unter dem Namen „Macis" in den Handel. Da der Baum das ganze Jahr hindurch zugleich Blüten und Früchte trägt, so setzt sich die Ernte auch das ganze Jahr hindurch fort, und das Erträgnis und der Handel damit sind bedeutend. Die Blüte wird vor dem Trocknen in Salzwasser getaucht, damit sie weich bleibt. Sie muß voll sein und

dient zur Öl- und Balsambereitung. Gute Muskatnüsse müssen hart, schwer und dicht, außen glatt und von grauer Farbe, innen bräunlich geädert sein. Die graue Farbe erhalten sie daher, daß man sie in Kalkmilch legt, um ihre Keimkraft zu zerstören. Die Muskatnuß enthällt 34% Fett, die sog. Muskatbutter. Durchsticht man die Nuß mit einer heißen Nadel, so schwitzt ein gelbliches Öl aus. Die wurmstichigen und runzeligen Früchte sind schlecht. Man verwendet Blüte und Nuß, namentlich letztere als Gewürz an Suppen, Beigüssen, Gemüsen und Backwerk.

Kapern sind die eingemachten Knospen des in Nordafrika und Südeuropa wachsenden Kapernstrauchs. Die kleinsten Kapern sind die besten. Sie werden vielfach gefälscht, indem die Blumenknospen der Sumpfdotterblumen und die Samenkapseln der Kapuzinerkresse eingemacht und als Kapern verkauft werden. Die Kapern geben den Beigüssen und Fleischfüllen, welchen man sie zugibt, einen guten Geschmack.

Sternanis ist die Frucht eines in China, Japan und auf den Philippinen heimischen Baumes und riecht und schmeckt feiner als unser einheimischer Anis. Er wird selten als Küchengewürz, häufig zur Herstellung feiner Liköre verwendet.

Außer den vorgenannten Gewürzen dienen uns zu denselben Zwecken die eßbaren Pilze, um Beigüsse, Pasteten und Suppen schmackhaft zu machen. Zu den verschiedensten Backwaren, süßen Speisen, Beigüssen und Kompotts verwendet man Mandeln, den Saft der Zitrone und Orange, sowie deren Schale in frischem, getrocknetem und verzuckerten Zustande Ebenso Rosinen, Korinthen und Sultaninen.

Alle Gewürze sollten, soweit es möglich ist, nur in ganzem Zustand gekauft werden. Sie kommen auch gemahlen in den Handel, sind aber häufig verfälscht durch Beimischung von fremden Stoffen, wie Ziegelmehl, Staub, gemahlene Schalen, Abfall usw. Auch die ganzen Gewürze werden manchmal verfälscht und zwar durch Entziehung ihrer flüchtigen Öle; man kaufe sie daher nur bei einem zuverlässigen Kaufmann.

Getrocknete Kräuter hänge man in Säckchen auf, die übrigen Gewürze müssen in luftdicht verschlossenen Gläsern oder Blechbüchsen aufbewahrt werden.

Kaffee, Tee und Kakao.

Zur Anregung unseres ganzen Nervensystems bedienen wir uns der sog. Genußmittel, welche belebend auf uns einwirken. In erster Linie stehen hier Kaffee, Tee und Kakao.

Die beiden ersten haben keinen Nährwert, wenn sie nicht mit Milch und Zucker genossen werden, Kakao dagegen enthält Stärkemehl, Eiweiß und Fett und ist daher ziemlich nahrhaft.

Die eigentliche Heimat des Kaffeebaumes ist Abessinien. Von hier wurde er zuerst nach Arabien verpflanzt, kam durch die Holländer nach Java und wird jetzt im größten Teil der Tropen angepflanzt. Der wild wachsende Kaffeebaum erreicht eine Höhe von 4—11 m; der in Kultur befindliche wird bis auf 2 m zugeschnitten, wodurch er zum Strauch wird und weit mehr Früchte trägt. Die immergrüne Kaffeepflanze trägt Blüten und Früchte zu gleicher Zeit. Die rote Frucht gleicht einer Kirsche, enthält aber statt eines Kerns, wie diese, zwei mit ihren flachen Seiten aneinander liegende Kerne oder Samen, die mit einer papierartigen Hülse umgeben sind. Die in mehreren Ernten das Jahr hindurch gesammelten Früchte erfahren je nach den Kulturländern eine verschiedene Behandlung, wovon die Farbe der Kaffeebohnen abhängt. Die Güte des Kaffees ist abhängig von dem Klima und der Behandlungsweise während der Ernte. Je nach der Länge der Einwirkung der Sonne, in welcher die Kaffeebohnen getrocknet werden, zeigen sie eine gelbe, braune, oder grüne Farbe. Der feinste Kaffee ist der aus Arabien stammende Mokkakaffee, der aber nur in sehr geringen Mengen ausgeführt wird und bei uns selten echt zu haben ist. Im Wohlgeschmack wird er von keiner anderen Kaffeesorte erreicht und steht auch am höchsten im Preise. An Güte ihm ähnlich ist der Bourbonkaffee von der Insel Bea Réunion, der aber nur selten zu uns kommt. Nächst den afrikanischen Sorten sind die geschätztesten die holländischen von Java, ferner der indische Ceylonkaffee. Amerika beschickt den Kaffeemarkt ebenfalls mit sehr vielen Sorten, worunter der brasilianische bis jetzt der geringste war, während die Produkte der westindischen Inseln vorzüglich sind. Doch zählen auch die Kaffeesorten aus Brasilien infolge verbesserter Kultur neuerdings zu den besseren. Im Gegensatz zu den ohne Kultur wachsenden Sorten, die als Stative bezeichnet werden, führen die sorgfältig kultivierten Sorten den Namen Plantagenkaffee. Mitunter entwickelt sich in der Kaffeefrucht nur ein einziger Samen, der eine runde Form erhält und in der Größe zurückbleibt. In jeder Sorte finden sich mehr oder weniger reichlich solche Früchte, namentlich im Ceylon- und Javakaffee. Sie werden sorgfältig ausgelesen und unter dem Namen „Perlkaffee" als teuerste Sorte verkauft.

Nährwert enthält der Kaffee fast keinen; seine Beliebtheit verdankt er seiner nervenanregenden Wirkung. Diese kommt von dem ihm eigentümlichen Bestandteil, dem Coffeïn, einen in langen seidenglänzenden Nadeln kristallisierenden Stoff von bitterlichem Geschmack.

Ferner enthält der Kaffee Wasser, Eiweiß, Gerbsäure, Fett und Zucker und ätherisches Öl. In mäßiger Menge, namentlich mit Zusatz von Milch und Zucker genossen, ist er unschädlich; als starker Aufguß dagegen kann der Gesundheit großer Schaden zugefügt werden.

Ehe der Kaffee gebrauchsfertig ist, muß er gebrannt oder geröstet werden, denn erst durch die Einwirkung der Hitze entwickeln sich die würzigen Stoffe. Bei der Bereitung des Kaffeegetränks sollen die Bohnen ziemlich fein gemahlen sein, damit sich die Geschmacksstoffe vollständig auflösen; das Wasser dazu soll weich und kochend heiß sein. Die Zubereitungsarten sind sehr verschieden, doch ist Kaffee, in besonderen Maschinen zubereitet, am schmackhaftesten, weil ihm auf diese Weise die Geschmackstoffe erhalten bleiben.

Beim Einkauf von Kaffee achte man auf harte, volle, in Form und Farbe gleichmäßige Bohnen. Häufig kommen bei den billigen Sorten sog. Havariekaffee in den Handel, das sind Bohnen, welche beim Versand auf dem Schiff Not gelitten haben und salzig schmekken. Grüner Kaffee wird auch gefärbt. Am besten ist immer eine Röstprobe. Gemahlenen Kaffee einzukaufen empfiehlt sich nicht, da er häufig Fälschungen unterliegt.

Ungebrannten Kaffee bewahrt man in Säckchen hängend trocken und luftig, gebrannten in gut verschlossenen Blechbüchsen auf. Da der würzige Duft sich leicht verflüchtigt, so halte man keinen großen Vorrat von letzterem.

Der Tee des Handels, aus welchem das würzige, beliebte Getränk hergestellt wird, besteht aus den eigentümlich zubereiteten Blättern der Teepflanze, welche zu der Familie der Kamelien gehört. Sie wird seit den ältesten Zeiten in Asien angepflanzt und wird hauptsächlich in China und Japan mit großer Sorgfalt gepflegt. Die Teepflanze ist ein immergrüner Strauch, welcher in wildem Zustand 1—2,50 m und noch höher wird, als Kulturstrauch aber durch Beschneiden niedriger gehalten wird, damit er um so mehr Seitenzweige treibt, dick und buschig wird und reichlich Blätter gibt.

Diese sind länglich, lederartig und glänzend. Der Teestrauch treibt im Jahr 3—4 mal neue Blätter, welche ebenso oft gepflückt werden. Die erste Ernte liefert den besten, die letzte Ernte den geringsten Tee. Im Handel werden zwei Hauptsorten des Tees, grüner und schwarzer unterschieden, deren Verschiedenheit durch die Zubereitung der geernteten Blätter erzeugt wird. Bei der Zubereitung des grünen Tees werden die frischgepflückten Blätter in eiserner Pfanne auf offenem Feuer unter Umrühren geröstet. Hierauf kommen sie auf Tische, wo sie mit den Händen geknetet und gerollt werden. Dadurch verlieren sie ihren Saft und nehmen die gerollte und gedrehte Form an. Sie werden nun auf Matten getrocknet, alsdann nochmals geröstet und um alle fremden Bestandteile zu entfernen, gesiebt. Die Blätter haben nun eine mattgrüne Farbe.

Die Verarbeitung des schwarzen Tees unterscheidet sich von jener des grünen hauptsächlich dadurch, daß die geernteten Blätter, ehe sie geröstet werden, auf Matten ausgebreitet und durchwühlt werden, bis sie welk geworden sind. Darnach werden sie auf Haufen

geschichtet, in denen sie sich erhitzen und gären. Durch diese Verarbeitungsart werden die Blätter schwarz.

Der in den Handel kommende Tee stammt meistens aus China, woher er auf dem Seeweg über England und Hamburg in den europäischen Handel gelangt und heißt kurzweg Chinesischer Tee; ein kleiner Teil wird auf beschwerlichem Landweg durch Karawanen über Rußland zu uns gebracht. Dieser führt den Namen Karawanen- oder Russischer Tee und wird höher geschätzt, ist aber auch viel teurer als der erste, welcher durch die Seereise trotz sorgfältiger Verpackung an Duft verliert.

Von den zwei Hauptsorten, dem grünen und dem schwarzen Tee, gibt es eine große Anzahl Untersorten, welche sich nach Herkunft, Erntezeit, Farbe, Geruch, Geschmack, Größe der Blätter und sogar nach dem Eigentümer der Plantagen unterscheiden und im Preise zwischen 2—18 M. das Pfund schwanken.

Von grünen Tees sind die bekanntesten im Handel Imperial oder Kaisertee und Gunpowder und Tonkay. Der schwarze Tee wird dem grünen vorgezogen und sind hier die beliebtesten Sorten: Pecco und Souchong, oder eine Mischung aus beiden; doch gibt es noch eine große Anzahl anderer Sorten. Beim Einkauf des Tees ist darauf zu achten, daß die Blätter dicht gerollt und ganz sind und daß er keine Stiele enthält. Zerbrochene Teeblätter, sog. Teestaub, werden billiger verkauft; wenn sie rein und von guter Beschaffenheit sind, ist gegen ihren Gebrauch nichts einzuwenden.

Nährwert hat der Tee sehr wenig, auch hier schätzen wir lediglich die anregende Wirkung. Er enthält Gerbsäure, Eiweiß, Fett, ätherische Öle und Wasser. Sein wichtigster Bestandteil ist das Teïn, das die nervenreizende Wirkung hat. Auch aus dem Tee wird mit kochendem Wasser ein Aufguß hergestellt. In kurzer Zeit, nach 5 Minuten, gehen die duftenden Bestandteile in das Wasser über; bleibt der Aufguß zu lange an den Blättern stehen, so wird zuviel von der in den Blättern enthaltenen Gerbsäure aufgelöst, und der Tee wird bitter. Je feiner die Teesorte ist, umso weniger reich ist sie an dem erregenden Teïn.

Aufbewahrt muß der Tee in Blech-, Porzellan- oder Glasdosen werden, geschützt gegen Luft und Licht und an einem trockenen Orte, Um die Verflüchtigung der feinen Geschmacksstoffe möglichst zu verhindern, sollen die Teebüchsen nur eine enge Öffnung und sehr guten Verschluß besitzen.

Ein an Nährwert die beiden vorstehenden übersteigendes Genußmittel ist der Kakao und die aus demselben hergestellte Schokolade. Kakao und Schokolade wirken viel weniger erregend wie Tee und Kaffee. Durch Wohlgeschmack und ihre gleichmäßig erregende Wirkung rechnen wir sie zu den Genußmitteln, durch ihren Gehalt an Eiweiß, Fett und Stärkemehl zu den Nahrungsmitteln. Die erregende Wirkung kommt von dem Theobromin, einem dem Coffeïn

ähnlichen Stoffe her. Der Kakao und die aus demselben hergestellte Schokolade wird aus dem Samen des Kakaobaumes gewonnen. Dieser erreicht eine Höhe von 6—12 m, ähnlich einer Palme und trägt rötlich gelbe, gurkenähnliche Früchte, in deren weichem Fruchtfleisch die mandelförmigen Samen, 30—40 an der Zahl, eingebettet liegen. Er wächst im tropischen Amerika, auf einigen afrikanischen und asiatischen Inseln.

Zur Gewinnung der Kakaobohnen wird das Fruchtfleisch entfernt, die Samen werden auf Haufen aufgeschüttet oder in die Erde eingegraben, 3—4 Tage einer Gärung überlassen und zuletzt an der Sonne getrocknet.

Das Eingraben der Bohnen in die Erde ist das bevorzugtere Verfahren; die Bohnen bekommen eine dunklere Farbe und verlieren ihren bitteren Geschmack. Man nennt diese Art das „Rotten" des Kakaos, und der gerottete Kakao wird im Handel höher geschätzt. Gute Kakaobohnen sollen ganz, nicht zerbröckelt, trocken, nicht zu dunkel und nicht schimmelig und moderig sein. Die Verarbeitung der Bohnen zu Kakaomasse geschieht in Fabriken. Die Bohnen werden leicht geröstet und von den dünnen Schalen befreit. Alsdann werden sie zerdrückt und zwischen erwärmten Mühlsteinen zu einem flüssigen Brei gemahlen.

Die weiche Beschaffenheit der Masse rührt von dem großen Gehalt an Kakaobutter her, die bei sehr geringer Wärme schon schmilzt. Die reine Kakaomasse ist eine feste braunrote Masse, die im Bruche marmoriert aussieht und als Kakao in den Handel kommt. Durch Pressen wird der reinen Masse die Butter entzogen, so daß der Rest ein trockenes Pulver bildet und als entöltes Kakaopulver bezeichnet wird. Durch Vermischen der reinen Kakaomasse mit Zucker und verschiedenen Gewürzen wird die Schokolade hergestellt. Diese kommt in zahlreichen Sorten vor, deren Güte von der Reinheit der Kakaomasse, des Gehalts an Zucker und der übrigen Zutaten abhängt. Gute Schokolade muß einen glatten Bruch haben, darf nicht mehlartig schmecken und beim Kochen keinen kleistrigen Satz hinterlassen. Werden Kakao und Schokolade beim Kochen dick, so sind sie mit Mehl oder Stärkemehl untermischt. Kakao ist als Nährgetränk sehr geschätzt, namentlich mit Zusatz von Milch oder Hafermehl. Außerdem wird er zur Herstellung der verschiedensten süßen Speisen verwendet. Zur Aufbewahrung wähle man kühle und trockene Orte.

„Drei Dinge den Meister machen sollen:
Wissen, Können und Wollen."

1. Suppen.

1. Fleischbrühe.

Zut.: 2 Pfd. Fleisch, 4—5 l Wasser, 2 Eßl. Salz, 1 Zwiebel, 1 Sträußchen Suppengrüns, 1 Gelbrübe.

Wollen wir eine Fleischbrühe kochen, müssen wir uns erst überlegen, worauf wir den größten Wert legen, ob auf eine recht kräftige Brühe oder ob wir nebst einer guten Brühe noch ein saftiges Stückchen Kochfleisch auftragen wollen. Darnach richtet sich auch der Einkauf des zu verwendenden Stückes. Gute Brühen liefern das Wadenstück, sowie das Schwanzstück, dieselben enthalten wenig Fett, schmekken aber darum auch nach dem Kochen trocken. (Siehe Kochen des Ochsenfleisches.) Das gewaschene Fleisch wird nebst den gewaschenen, möglichst klein gehackten Knochen und der vorgeschriebenen Menge kalten Wassers beigestellt, und damit alle Säfte gut herausziehen können, möglichst langsam zum Kochen gebracht. Sobald das Wasser anfängt Bläschen zu ziehen, würzt man mit Salz, auf der Herdplatte gebräunten Zwiebelscheiben, vorgerichteten Suppengewürzen, wie Petersilie, Lauch, Sellerie, Gelbrübenscheiben, welche mit einem Bindfaden zusammengebunden oder in einer Kapsel zusammengehalten werden. Ferner kommen in die Brühe, die man nach Belieben abschäumen kann, Gemüsestrunke von Blumenkohl, Weißkraut oder Wirsing, Tomaten oder getrocknete Tomatenschalen, Erbsenschoten, Spargelschalen und auch frische oder getrocknete Pilze, wie Champignons, Steinpilze, Eierschwämmchen u. dgl. Der Topf wird nach dem Würzen gut zugedeckt, damit mit dem Dampf keine Extraktstoffe entweichen können (dieselben verleihen nämlich der Brühe gerade ihren Wert), und zum Kochen 3 Std. auf die Seite des Herdes gezogen. Die Brühe soll stets langsam fortkochen, darf nicht strudeln, sonst bleibt sie nicht klar. Während des Kochens darf auch kein heißes oder kaltes Wasser nachgefüllt werden. Beim Gebrauch wird die Fleischbrühe durch ein Sieb, oder wenn sie recht klar sein soll, durch eine gebrühte Serviette gegossen. Soll die Brühe eine dunklere Farbe erhalten, bräunt man ½ Teelöffel Zucker in

einem Pfännchen, löscht mit kaltem Wasser ab und gibt nach dem Aufkochen von der gebrannten Zuckerlösung etwas zur Fleischbrühe. Soll die Brühe 1—2 Tage aufbewahrt werden, und hat man keinen Eisschrank zur Verfügung, dann füllt man sie, nachdem sie in kaltem Wasser möglichst schnell zum Erkalten gebracht wurde, in reine Flaschen, verschließt diese mit einem Wattekork und verwahrt sie in einem möglichst kühlen Raum. Die so aufbewahrte Brühe kann bei Gebrauch nebst einem Eiweiß in einem gut glasierten Topf gegeben und auf dem Feuer bis zum Kochen geschlagen werden. Alsdann wird der Topf auf die Seite des Herdes gezogen und nach etwa 10 Min. durch ein reines Tuch filtriert. Das ausgekochte, trocken schmeckende Fleisch wird zu Frikadellen oder einer derartigen Resteverwertung verarbeitet.

2. Kraftbrühe.

Zut.: 1 Pfd. Ochsenfleisch, 1 Gelbrüb , ½ Selleriewurzel, 1 Sträußchen Suppengrüns, 1 Zwiebel, 1 Eiweiß, 3 l heiße Fleischbrühe, wenn nötig, noch etwas Salz.

Diese Doppelfleischbrühe, in Herrschafts- und Hotelküchen unter dem französischen Namen Consommé bekannt, ist ziemlich kostspielig. Das Fleisch, am besten Wadenstück, wird gehackt oder durch die Fleischmaschine getrieben und nebst den vorgerichteten Gewürzen mit ½ l kaltem Wasser und dem verquirlten Eiweiß in einem gut glasierten Topf auf die heiße Herdplatte gestellt. Von Zeit zu Zeit rührt man den Fleischbrei leicht um. Nach etwa 20 Min. gießt man heiße Fleischbrühe dazu, bringt den Topfinhalt zum Kochen und läßt ihn auf der Seite des Herdes 1 Std. ziehen. Kurz vor Gebrauch seiht man die Brühe durch ein gebrühtes Tuch ab und bringt sie mit Klößchen oder einer sonstigen feinen Einlage zu Tisch. Soll die Brühe besonders kräftig werden, dann wird der vorher gekochten Fleischbrühe ½ gehacktes, altes Huhn zugegeben.

3. Kalbfleischbrühe.

Zut.: 1 Pfd. Kalbfleisch, 1 Kalbsfuß, 3 l Wasser 1 Eßl Salz, 1 Gelbrübe, 1 Sträußchen Petersilie, 1 Zwiebel.

Dieselbe wird meistens für Krankensuppen gekocht und darf deshalb nur wenig gewürzt werden. Bei der Herstellung wird das Fleisch, und zwar Hals- oder Brustst ück gewaschen, in kleine Stücke geschnitten und nebst dem aufgeschnittenen Kalbsfuß mit kaltem Wasser beigestellt und zum Kochen gebracht. Sobald die Brühe anfängt zu sieden, würzt man und läßt sie auf der Seite des Herdes langsam 2 Std. kochen. Kurz vor dem Gebrauch gießt man die Brühe durch ein gebrühtes Tuch und reicht sie mit irgend einer Suppeneinlage oder verwendet sie zur Herstellung von Schleimsuppen.

4. Knochenbrühe.

Braten- oder frische Knochen und zwar am vorteilhaftesten Gelenk- oder Rosenknochen werden zerkleinert und mit dem Rückstand der etwa vorhandenen Bratenzutaten und dem nötigen Wasser aufgestellt und zum Sieden gebracht. Sodann gibt man auf 1 l Brühe ½ Eßlöffel Salz zu, würzt mit gebräunter Zwiebel, Lauch, Sellerie, Petersilie, Gemüsestrunk usw. und läßt die Brühe langsam 2 Std. kochen. Man verwendet Knochenbrühe in Ermangelung von Fleischbrühe zu Suppen und Beigüssen und kann sie noch kräftiger herstellen durch Zugabe von einem Stückchen Rindsleber oder Milz.

5. Grünsbrühe.

Gelbrüben, Lauch, Petersilie, Sellerie, Gemüsestrunk, auch Pilze werden geputzt, gewaschen und nebst einer gebräunten Zwiebel in 3 l heißes Wasser gegeben. Man läßt die Brühe, mit 2 Eßlöffel Salz versehen, 1 Std. kochen und verwendet sie zum Auffüllen von Suppen aller Art. Nach Belieben kann man die Grünszutaten auch klein schneiden, in wenig Fett dämpfen und hierauf mit heißem Wasser auffüllen und mit Salz würzen.

6. Fleischbrühe mit Ei (Bouillon).

Zut.: 6 Eigelb, 1½ l kräftige, klare Fleischbrühe.

Fleischbrühe mit Ei wird meistens in Tassen aufgetragen. Man gibt je ein frisches Eigelb in die Tasse und übergießt sie mit klarer, heißer Fleischbrühe. Das Eigelb darf dabei nicht verlaufen. Sollten die Eier nicht mehr tadellos frisch sein, dann empfiehlt es sich, die Eigelb erst zu verquirlen und beim Zugießen von heißer Fleischbrühe durch tüchtiges Rühren vor dem Gerinnen zu bewahren. Fleischbrühe mit Ei wird mit einem Plättchen gerösteter Weißbrotscheiben aufgetragen.

7. Biskuitsuppe.

Zut.: 50 g Butter, 50 g Mehl, 2 Eier, 2 Eßl. Milch, 1 Prise Salz, 1 Prise Muskat, 2½ l Fleischbrühe.

Unter die schaumige Butter mengt man abwechselnd Mehl, Milch, Eigelb und Gewürze und rührt die Masse gut schaumig. Man mengt sodann den steifen Schnee der Eiweiß darunter, füllt den Teig in eine nicht zu große, gestrichene Kapsel- oder Papierform und bäckt ihn im Backofen in 150° C goldgelb. Nach dem Erkalten schneidet man die Biskuitmasse in gleichmäßige, 1½ cm große Würfel und gibt diese in kräftige, klare Fleischbrühe (Backzeit: 30 Min.).

8. Eiergerstensuppe.

Zut.: 2 kleine Eier, 200 g Mehl, 4 Tropfen Essig, 2—2½ l Fleischbrühe, 1 Teel. feingeschnittenen Schnittlauch.

Mit Eiern, Mehl und Essig wird auf dem Wellbrett ein fester Nudelteig gearbeitet, welcher auf dem Reibeisen von oben nach unten fein gerieben wird. Die dadurch erhaltene Eiergerste läßt man gut trocknen und rührt sie ¼ Std. vor Gebrauch in die kochende Fleischbrühe. Beim Anrichten überstreut man die Suppe mit Schnittlauch. Bei sparsamem Wirtschaften kann das Ei mit Wasser gestreckt werden.

9. Eierkäse für Suppen.

Zut.: 2 Eier, 2 Eigelb, ⅙ l Milch oder kalte Fleischbrühe, ½ Teel. Salz, Muskat.

Die Eier werden mit den Zutaten verrührt und in eine mit Butter bestrichene kleine Auflaufform gefüllt. Diese stellt man, mit einem Papier bedeckt, in heißes Wasser, deckt den Topf zu und läßt den Käse auf der Seite des Herdes ¾ Std. langsam kochen. Das Wasserbad darf nicht strudeln, sondern nur kleine Bläschen ziehen. Sodann läßt man die Masse erkalten, stürzt sie beim Anrichten auf eine Platte und schneidet 2 cm lange und 1 cm breite Streifen davon. Man verwendet den Käse als Einlage für Grünkern- und Tomatensuppe.

10. Geflügelkäse für Suppen.

Zut.: ¼ Pfd. Hühnerfleischreste, 2 kleine Eier, ½ Teel. Salz, 1½ Eßl. süßen Rahm, Prise Pfeffer.

Die losgelösten Hühnerfleischreste werden im Mörser fein gestoßen oder einigemal durch die Maschine getrieben, mit Rahm, Eiern, Salz und Pfeffer gemengt, in bestrichene, glatte kleine Geleeförmchen gefüllt und im Wasserbad 25 Min. gekocht. Nach dem Stürzen schneidet man ½ cm dicke Blättchen davon und gibt sie in die heiße Fleischbrühe.

11. Sauerrahmkäse für Suppen.

Zut.: 3 Eier, ¼ l sauren Rahm, 1 Teel. Salz, 1 Teel. feinverwiegte Petersilie.

Eier, Rahm und Gewürz werden zusammen verquirlt, in eine mit wenig Butter bestrichene Auflaufform gefüllt und im Wasserbad auf dem Herd oder im Backofen etwa 30 Min. aufgezogen. Alsdann schneidet man 2 cm lange und 1 cm breite Stückchen daraus und gibt sie mit heißer Fleischbrühe oder in Grünkernsuppe zu Tisch.

12. Flädchensuppe.

Zut.: 100 g Mehl, ⅙ l Milch, ½ Teel. Salz, 1 Ei, Speckschwarte, 2—2½ l Fleischbrühe.

Mit Mehl, Milch, Salz und Ei bereitet man einen dünnen, glatten Pfannkuchenteig. Eine erhitzte Backpfanne wird mit Speck-

schwarte bestrichen und soviel Teig hineingegeben, als an der Pfanne haften bleibt. — In Ermangelung von Schwarte verwendet man Fett. — Die Flädchen werden unter stetem Rütteln der Pfanne auf beiden Seiten goldgelb gebacken und zum Erkalten auf ein Brett gelegt. Man schneidet sie dann in feine Streifen und gibt sie in kochender, klarer Fleischbrühe zu Tisch. Nach Belieben streut man fein geschnittenen Schnittlauch darüber.

13. Fleischbrühe mit Eiern in der Tasche.

Zut.: 6 Eier. — Zum Kochen: 2 l Wasser, 20 g Salz, 2 Eßl. Essig. — 2 l Fleischbrühe.

Die nach Nr. 119 zubereiteten Eier werden in die Teller oder Suppenschüssel gelegt, kochende, klare Fleischbrühe darüber gegossen und die Suppe mit gebähten Weckschnitten aufgetragen.

14. Französische Suppe.

Zut.: $^1/_2$—$^3/_4$ Pfd. geputzte Gemüschen, $2^1/_2$ l Fleischbrühe.

Zu derselben verwendet man Erbsen, Gelbrüben, Kohlraben, Weißkraut, Bohnen, Blumenkohl, Kartoffeln, überhaupt Gemüse, wie sie die Jahreszeit bietet. Die Erbsen werden ausgebrockelt, der Blumenkohl in kleine Röschen geteilt und die übrigen geputzten Gemüse in ½ cm breite und 3—4 cm lange Streifchen geschnitten, und zwar, wenn möglich mit einem gezackten, dem sogenannten Bundmesser. Die so vorbereiteten Gemüse gibt man in 1—$1^1/_2$ l kochendes Salzwasser oder Fleischbrühe, und zwar die härteren zuerst und kocht sie vorsichtig weich. Alsdann gibt man sie in klare Fleischbrühe, oder man füllt die in Fleischbrühe gekochten Gemüschen mit der nötigen Flüssigkeit auf. Nach Belieben kann man die Suppe mit gebähten Weckschnitten zu Tisch geben.

15. Französische Suppe ohne Fleischbrühe.

Zut.: $^1/_2$—$^3/_4$ Pfd. geputzte Gemüschen, 40 g Butter, $2^1/_2$ l gesalzene Knochenbrühe oder heißes, gesalzenes Wasser, $1^1/_2$ trockene Brötchen.

Man dämpft die wie oben angegeben vorbereiteten Gemüschen in der Butter, löscht mit Flüssigkeit ab und läßt die Einlage weich kochen. Nach und nach füllt man mit der nötigen Brühe auf und gibt die Suppe mit gebähten Weckschnitten zu Tisch.

16. Julienne-Suppe.

Zut.: 45 g Julienne, $^1/_4$ l Wasser, $2^1/_2$ l Fleischbrühe.

Die Julienne wird gewaschen und mit Wasser eingeweicht. Bei der Zubereitung stellt man die Julienne mit dem Einweichwasser auf das Feuer, gibt nach und nach die heiße Fleischbrühe zu und läßt die Suppe langsam 2 Std. kochen.

17. Goldwürfelsuppe.

Zut.: 3 Brötchen, 2 Eier, 1 Teel. Salz, $^1/_8$ l Milch, 40 g Butter, $2^1/_2$ l Fleischbrühe.

Trockene Brötchen werden in 1 cm große Würfel geschnitten und mit dem Ei, welches man mit Milch und Salz verquirlt, begossen. Gut zugedeckt, läßt man die Würfel 1 Std. stehen, wobei man sie zweimal leicht umwendet. In einer Pfannkuchenpfanne bringt man die Butter zum Kochen, gibt die Würfel hinein und bäckt sie in heißem Backofen goldgelb. Backzeit: 20 Min. Beim Anrichten gibt man die gebackenen Würfel in die heiße Fleischbrühe.

18. Grießsuppe.

Zut.: $2^1/_2$ l Fleischbrühe, 120 g Grieß, 1 Bündchen Schnittlauch.

Der Grieß wird in die kochende Fleisch- oder Knochenbrühe eingerührt, mindestens 1 Std. gekocht und beim Anrichten mit Schnittlauch bestreut. Die Suppe kann beim Anrichten mit Eigelb und Rahm abgerührt werden.

19. Englische Grießsuppe.

Zut.: 3 l Hammelbrühe, 80 g Grieß, 80 g gekochte Hammelfleischreste.

In die kochende Brühe, welche man beim Kochen von Hammelfleisch erhält, rührt man Grieß ein und läßt die Suppe 1—2 Std. kochen. Vor dem Auftragen gibt man das in ¾ cm große Würfel geschnittene Fleisch zu und streut nach Belieben einen Teelöffel Schnittlauch darüber.

20. Hirnschnittensuppe.

Zut.: $^1/_2$ Kalbshirn, 20 g Butter, $^1/_2$ Ei, $^1/_2$ Eßl. Weckmehl, 1 Teel. in 10 g Butter gedämpfte Zwiebel und Petersilie, 1 Teel. Salz, 1 Prise Muskat, 2 – $2^1/_3$ l Fleischbrühe, Kapselbrot.

Das gewässerte Hirn wird 5 Min. in lauwarmes Wasser gelegt, gehäutet und durch ein Sieb gerieben. Zu der schaumig gerührten Butter gibt man Hirn, Ei, Weckmehl und Gewürz und mengt die Masse gut. Von weißem Kapselbrot schneidet man dünne Scheiben und sticht aus diesen mit einer Ringform 2 cm breite und 4 cm lange ovale Blättchen. Diese streicht man ½ cm dick mit der Hirnmasse und bäckt die Schnitten in mittelheißem Ofen hellgelb. Backzeit: 6—8 Min. Beim Auftragen legt man die Schnitten in heiße, klare Fleischbrühe (Stückzahl 30).

21. Hirnwürfelsuppe.

Zut.: $^1/_8$ Pfd Kalbshirn, 10 g Butter, 1 Teel. verwiegte Zwiebel und Petersilie, 25 g Mehl, schwach $^1/_5$ l Fleischbrühe, $^1/_2$ Eßl. Salz, Prise Pfeffer und Muskat, 2 Eier, $2^1/_2$ l Fleischbrühe.

In Butter dünstet man Zwiebel und Petersilie hellgelb, gibt das gewässerte, gehäutete und fein verwiegte Hirn zu, dämpft es 5 Min.

mit, streut das Mehl darüber und löscht nach weiteren 15 Min. mit der Fleischbrühe ab. Man läßt dies ¼ Std. kochen und gibt die Gewürze zu. Die Eier werden gut verquirlt und die Hirnmasse löffelweise darunter gerührt. Eine Auflaufform wird mit Butter bestrichen, die Masse eingefüllt und im Wasserbad ¾ Std. aufgezogen. Das Wasser darf nur Bläschen ziehen. Nach dem Erkalten schneidet man den Kuchen in 1 cm große Würfel und gibt sie in klare heiße Fleischbrühe (50 Würfel).

22. Käseblättchen für Suppen.

Zut.: 90 g Mehl, 60 g Butter, 45 g geriebenen Schweizerkäse, Prise Salz, Prise Paprika.

Die Butter wird unter das Mehl geschnitten, der geriebene Käse und Gewürze dazu gemengt und die Masse auf dem Wellbrett leicht zusammengarbeitet. Hierauf wellt man den ausgeruhten Teig messerrückendick aus, sticht mit einer Ringform längliche Blättchen ab, setzt diese auf ein bestrichenes Blech und bäckt sie hellgelb. Man gibt die Blättchen als Zugabe zu Grünkern-, oder sonst einer gebundenen Suppe oder mit klarer Fleischbrühe zu Tisch. Beim Backen muß man vorsichtig sein, da die Blättchen, wenn sie dunkelgelb werden, einen bitteren Geschmack bekommen. (Etwa 65 Blättchen.)

23. Käseschnittensuppe.

Zut.: 3 Eier, ½ Teel. Salz, Prise Pfeffer, 35 g Mehl, 75 g Parmesankäse, 2½ l Fleischbrühe.

Unter den steifen Schnee der Eiweiß zieht man die verrührten Eigelb, Mehl, Gewürz und geriebenen Parmesankäse, füllt den Teig in eine Papierkapsel von 18 cm Länge, 18 cm Breite und bäckt den Teig bei 140 ° etwa 30 Min. Nach dem Erkalten schneidet man 2—3 cm breite Würfel und gibt sie in die heiße Fleischbrühe. (Gibt 60 Würfel.)

24. Leberwürfelsuppe.

Zut.: 60 g geschabte Leber, 2 Brötchen, ⅒ l Milch, 2 kleine Eier, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer und Muskat, ½ Teel. Zwiebel, 20 g Butter, 2½ l Fleischbrühe.

Die Leber wird kurze Zeit in lauwarmes Wasser gelegt, gehäutet und fein geschabt. Die abgeriebenen Brötchen werden in der Milch eingeweicht, ausgedrückt, mit der Leber gut verrührt und durch ein feines Sieb getrieben. Zu der schaumig gerührten Butter gibt man abwechselnd Eigelb, Lebermasse, Gewürz und mengt den steifen Eierschnee darunter. Eine Kapselform wird mit Butter bestrichen, mit Weckmehl ausgestreut, die Masse eingefüllt und in heißem Ofen in 160° C gebacken. Nach dem Erkalten schneidet man den Kuchen in 1 cm große Würfel und gibt diese mit klarer Fleischbrühe zu Tisch. (65 Würfel.)

25. Gebackene Mehlerbsensuppe.

Zut.: 1/16 l oder 65 g Wasser, 25 g Butter, Prise Salz, 50 g Mehl, 2 Eier, Backfett, 2 1/2 l Fleischbrühe.

In das kochende Wasser, dem man Butter und Salz zugegeben hat, rührt man das Mehl ein und läßt es 10 Min. kochen; der Teig soll sich vom Topfe lösen. Nach dem Erkalten rührt man die Eier ein und treibt die Masse durch ein mit erbsengroßen Löchern versehenes Sieb in heißes Fett. Hier werden die Erbsen goldgelb gebacken und bis zum Gebrauch heiß gestellt. Beim Anrichten gibt man die gebackenen Erbsen in die heiße Fleischbrühe.

26. Nudelsuppe.

Zut.: 1 1/2 Eier, 120—150 g Mehl, 2 1/2 l Fleischbrühe, 1 Eßl. feingeschnittenen Schnittlauch.

Von Mehl und Eiern bereitet man einen Nudelteig (siehe Gemüsenudeln), rollt den Teig so dünn als möglich aus und schneidet ihn, sobald er halb trocken ist, in fadenförmige Streifchen. Diese läßt man gut aufgelockert auf einem Tuche trocknen. Während dieser Zeit bringt man die Fleischbrühe zum Kochen, streut die Nudelstreifen hinein und läßt sie unter öfterem Schütteln mit einer Gabel 10 Min. kochen. Aus Sparsamkeitsgründen kann man das 1/2 Ei durch Wasser ersetzen. Beim Auftragen streut man den Schnittlauch darüber.

27. Klare Reissuppe.

Zut.: 120 g Reis, 2 1/2 l Fleischbrühe.

Der gewaschene, gebrühte Karolinareis wird in gut glasiertem Topfe mit heißer Fleischbrühe beigestellt, vorsichtig, ohne darin zu rühren, weichgekocht und kurz vor dem Auftragen mit dem Rest der vorgeschriebenen Fleischbrühe aufgefüllt. Will man die Suppe besonders klar auftragen, dann wird der Reis in kochendem Salzwasser vorgekocht und schon gar der kräftigen Fleischbrühe zugegeben. Nach Belieben kann man beim Auftragen Schnittlauch zugeben.

28. Gestürzten Reis mit Fleischbrühe.

Zut.: 150 g Reis, 1 Tcel. Salz, Fleischbrühe, 10 g Butter, 1 Eßl. Käse, 2 1/2 l klare Fleischbrühe. — Zum Überstreuen: 30 g geriebenen Käse.

Der gewaschene, gebrühte Reis wird mit gut 1/2 l Fleischbrühe, Butter und Salz vorsichtig, am besten im Backofen weich gekocht. Sodann wird eine Cremeform mit Butter bestrichen, der Reis, unter welchen man 1 Eßlöffel geriebenen Käse gezogen hat, fest eingefüllt und 1/2 Std. gut zugedeckt in heißes Wasser gestellt. Beim Anrichten wird der Reis auf eine heiße Platte gestürzt, mit geriebenem Käse bestreut und mit heißer, klarer Fleischbrühe aufgetragen. Nach

Belieben kann man den Reis auch für jede einzelne Person in kleine Sulzförmchen einfüllen. In diesem Fall stürzt man den Reis auf die Suppenteller und gibt heiße Fleischbrühe darüber. Den Käse stellt man auf einem Glas- oder Porzellanplättchen auf den Tisch.

29. Sago- oder Tapiokasuppe.

Zut.: 120 g Sago, $2^1/_2$ l Fleischbrühe, 1 Teel. Schnittlauch.

Sago oder Tapioka wird gewaschen, in kochende Fleischbrühe eingerührt und so lange gekocht, bis die Körner ein glasiges Aussehen haben. Bei Verwendung von wenig kräftiger Brühe kann man die Suppe mit Eigelb und Rahm abrühren. Verwendet man echten Sago, rechnet man 1—½ Std., bei Kartoffelsago nur 20 Min. Kochzeit.

30. Kraftbrühe mit Sardellenbrötchen.

Zut.: 3 trockene Brötchen, 75 g Butter, 8 Sardellen, $2^1/_2$ l Kraftbrühe.

Trockene Brötchen werden in gleichmäßige, feine Scheiben geschnitten, mit Butter bestrichen und mit feingeschnittenen Sardellenstreifchen belegt. 6 Min. vor Gebrauch stellt man sie, auf einem Blech liegend, in den heißen Backofen und serviert sie, wenn sie lichtgelb geröstet sind, mit recht kräftiger Fleischbrühe. (Stückzahl: 35—40.)

31. Waffelschnittensuppe.

Zut.: 50 g Butter, 2 Eier, 60 g Mehl, 1 Teel. Salz, Prise Muskat, 3 Eßl. Milch, 5 g Hefe, $2^1/_2$ l Fleischbrühe.

Zu der schaumig gerührten Butter gibt man abwechselnd das erwärmte Mehl und die erwärmten Eigelb, Salz, Muskat, die mit lauwarmer Milch aufgelöste Hefe und zuletzt den steifen Schnee der Eiweiß. Man füllt diese Masse in eine bestrichene Blech- oder Papierkapsel von 20 cm Länge und 8 cm Breite, läßt den Teig ungefähr 20 Min. gehen, um ihn dann bei 150° 30 Min. zu backen. Nach dem Stürzen schneidet man den goldgelb gebackenen Stollen in etwa 2 cm breite Würfel und gibt diese beim Auftragen in heiße Fleischbrühe. (Gibt 70 Würfel.)

32. Wienersuppe.

Zut.: 35 g Butter, 1 Ei, Prise Muskat, 1 Teel. Salz, $^1/_2$ Pfd. durchgetriebene Kartoffeln, 4 Eßl. Weckmehl, Backfett, $2^1/_2$ l Fleischbrühe.

Die Butter wird schaumig gerührt, Ei, Gewürz, sowie die gekochten, heiß durch ein Sieb getriebenen und wieder erkalteten Kartoffeln zugegeben, und nachdem der Teig ½ Std. geruht hat, davon haselnußgroße Kugeln geformt. Diese werden kurz vor Gebrauch in Weckmehl umgewendet und schwimmend in heißem Fett gebacken. Beim Auftragen gibt man sie in die klare, heiße Fleischbrühe. (Gibt etwa 60 Klößchen.)

33. Butterklößchensuppe.

Zut.: 80 g Butter, 2 Eier, 40 g Weckmehl, 1 Teel. Salz, Prise Muskat, 1 Teel. verwiegte Petersilie, $2\frac{1}{2}$ l Fleischbrühe.

Unter die schaumige Buter rührt man die Eier, Gewürze und Weckmehl, formt mit den nassen Händen kleine Klößchen im Durchmesser von $1\frac{1}{2}$ cm, läßt diese auf einer nassen Platte 1 Std. ruhen und kocht sie 8 Min. vor Gebrauch in kochendem Salzwasser oder Fleischbrühe vorsichtig gar. Beim Anrichten gibt man sie in heiße Fleischbrühe. (Stückzahl: 28—30.)

34. Grießklößchensuppe.

Zut.: $\frac{1}{4}$ l Milch, 20 g Butter, 1 Teel. Salz, 65 g Grieß, 1 Ei, $2\frac{1}{2}$ l Fleischbrühe.

In die kochende Milch, welcher man Butter und Salz zugegeben hat, rührt man den Grieß ein, kocht ihn so lange, bis sich die Masse vom Topfe löst. Nachdem diese etwas erkaltet ist, schlägt man das verquirlte Ei darunter. Nun formt man mit 2 naßgemachten Teelöffeln gleichmäßige Klößchen, gibt sie in kochendes Salzwasser und läßt sie zugedeckt auf der Seite des Herdes 8 Min. ziehen. Beim Anrichten gibt man sie in heiße Fleischbrühe. (Stückzahl: 42.)

35. Grießklößchensuppe (Andere Art).

Zut.: $\frac{1}{12}$ l oder 85 g Milch, 1 Teel. Salz, 40 g Grieß, 1 Ei, Backfett, $2\frac{1}{2}$ l Fleischbrühe.

In die kochende gesalzene Milch rührt man den Grieß ein, läßt ihn dick kochen und mengt nach dem Erkalten das verrührte Ei darunter. Mit Hilfe eines Teelöffels sticht man kleine Klößchen ab und bäckt sie schwimmend in heißem Fett zu goldgelber Farbe. Beim Anrichten gibt man sie in gute, klare Fleischbrühe. (Stückzahl: 45.)

36. Grießschwämmchensuppe.

Zut.: 40 g Butter, 2 Eier, 100 g Grieß, 1 Teel. Salz, Prise Muskat, 2—$2\frac{1}{2}$ l Fleischbrühe.

Werden wie Schwammklößchen hergestellt. (Stückzahl: 45—50.)

37. Gebrühte Klößchensuppe.

Zut.: $\frac{1}{8}$ l Wasser, 30 g Butter, 60 g Mehl, $\frac{1}{2}$ Teel. Salz, 1 großes Ei, $2\frac{1}{2}$ l Fleischbrühe.

Man gibt in das kochende Wasser Butter, Salz, und sobald das Wasser wieder strudelt, unter Rühren das gesiebte Mehl und kocht den Teig, bis er sich vom Topfe löst (10 Min.). Sobald er kalt geworden ist, mengt man das verquirlte Ei darunter, legt mit 2 Teelöffeln haselnußgroße Kügelchen in heißes Fett, bäckt sie goldgelb und gibt sie beim Anrichten in kräftige Fleischbrühe. (Gibt etwa 70 Kügelchen.)

38. Hirnklößchensuppe.

Zut.: ½ Kalbshirn, 1½ Brötchen, 1 Teel. feingewiegte Zwiebel u. Petersilie, ½ Eßl. Salz, Prise Muskat, 40 g Butter, 2 Eier, 40 g Weckmehl, 2½ l Fleischbrühe.

Das Kalbshirn wird gewässert, gehäutet und fein verwiegt. In der heißen Butter dämpft man Zwiebel, Petersilie, gibt die abgeriebenen eingeweichten, ausgedrückten Brötchen zu, läßt sie 10 Min. dämpfen, würzt mit Salz, Muskat und dämpft zuletzt das Hirn noch 5 Min. mit. Wenn die Masse erkaltet ist, rührt man Eier und Weckmehl darunter, formt mit 2 Teelöffeln Klößchen davon, kocht sie vorsichtig in kochendem Salzwasser 8 Min. und gibt sie beim Anrichten in die klare Fleischbrühe. (Stückzahl: 40.)

39. Käseklößchensuppe.

Zut.: 3 Eier, 60 g Butter, 45 g Mehl, 1½ Eigelb, 90 g Parmesankäse, 1 Teel. feingewiegte Petersilie, 1½ Teel. Salz, Prise Pfeffer, 2½ l Fleischbrühe.

Die Eier werden hartgekocht, die Eigelb vorsichtig herausgelöst und fein zerdrückt. Nun rührt man die Butter schaumig, gibt die gekochten, sowie die rohen Eigelb, das Mehl, Parmesankäse, Petersilie, Salz, Pfeffer zu und formt mit 2 Teelöffeln längliche Klößchen, die man in kochender Brühe gar werden läßt (5 Min.). Das Eiweiß wird hübsch geschnitten und nebst den fertigen Klößchen in die heiße Fleischbrühe oder in eine braune Suppe gegeben. (Stückzahl: 40.)

40. Markklößchensuppe.

Zut.: 40 g Butter, 40 g Mark, 1—2 Eier, 40 g Weckmehl, 1 Teel. Salz, 1 Teel. in 10 g Butter gedämpfte Zwiebel und Petersilie, Prise Pfeffer, Muskat, 2½ l Fleischbrühe.

Gewässertes Rindermark wird mit einigen Tropfen kaltem Wasser so lange geknetet, bis die Masse schön weiß ist. Nachdem man das Wasser abgegossen hat, gibt man Butter zu, rührt dies schaumig und mengt dann nach und nach Eier, Weckmehl und Gewürze darunter. Nachdem man einen Probekloß gemacht hat, formt man runde Klößchen (im Durchmesser von 1½ cm), welche man 8 Min. in kochendem Salzwasser mehr ziehen als kochen läßt. Sodann gibt man sie in klare Fleischbrühe oder Grünkernsuppe. Nach Belieben kann man auch die Butter weglassen, man verwendet in diesem Fall das doppelte Quantum Mark. (35 Klößchen.)

41. Prositklößchensuppe.

Zut.: 60 g Wasser, 12 g Butter, 1 Teel. Salz, 35 g Mehl, 1½ Eier, 2—2½ l Fleischbrühe.

Das Wasser wird mit Butter und Salz zum Sieden gebracht, das Mehl sofort eingerührt und der Teig gekocht, bis er sich vom Topfe löst. Vom Herd genommen, rührt man nach dem Erkalten die Eier darunter, füllt die Masse in den mit glatter, feiner Tülle ver-

sehenen Spritzsack und spritzt auf ein vorbereitetes Blech erbsengroße Klößchen. Diese bäckt man in mittlerer Hitze zu lichtgelber Farbe und gibt sie kurz vor dem Auftragen in die heiße, klare Fleischbrühe. (Stückzahl: 75.)

42. Reisklößchensuppe.

Zut.: 90 g Reis, 1/3 l Fleischbrühe, 1 Teel. Salz, 30 g Butter, wenig Muskat, 2 Eier, 2 Eßl. ger. Käse, 2—2 1/2 l Fleischbrühe.

Der gewaschene, gebrühte Reis wird mit Butter und Salz und dem 1/3 l Fleischbrühe zum Kochen gebracht und hierauf im Backofen gar gekocht. (Kochzeit etwa 1 Std.) Sodann gibt man die Eier und den geriebenen Käse vorsichtig darunter und formt mit Hilfe von 2 Teelöffeln längliche Klöße. Diese werden kurz vor Gebrauch 8 Min. in kochender Fleischbrühe oder Salzwasser in geschlossenem Topfe gekocht. Beim Anrichten gibt man sie in heiße Fleischbrühe und bestreut diese mit feingeschnittenem Schnittlauch. (24—28 Klößchen.)

43. Schinkenklößchensuppe.

Zut.: 40 g Butter, 60 g Schinken, Prise Salz, 2 Eier, 70 g weiße, verwiegte Brotkrumen, 2—2 1/2 l Fleischbrühe.

Unter die schaumig gerührte Butter mengt man den gekochten feinverwiegten Schinken, Salz, Eier und Brot, formt mit 2 Teelöffeln kleine Klößchen, welche man in geschlossenem Topfe 8 Min. ziehen läßt. Vor dem Auftragen gibt man sie in heiße Fleischbrühe. (Stückzahl: 40.)

44. Schwammklößchensuppe.

Zut.: 50 g Butter, 1 Ei, 50 g Mehl, 1/2 Teel. Salz, 2 1/2 l Fleischbrühe, 1 Eßl. feingeschnittenen Schnittlauch.

Unter die schaumig gerührte Butter gibt man Mehl, Ei, Gewürz, rührt den Teig gut schaumig und legt mit einem Teelöffel schwammartige Teigstückchen in kochende Fleischbrühe oder Salzwasser und läßt sie in geschlossenem Topf 8 Min. langsam kochen. Sodann gibt man die Schwämmchen, etwa 36 an der Zahl, in kräftige Fleischbrühe und streut etwas Schnittlauch darüber. Von größter Wichtigkeit ist, daß der Teig erst kurz vor dem Einlegen zubereitet wird, da die Schwämmchen sonst leicht speckig werden.

45. Weckklößchensuppe.

Zut.: 1 1/2 trockene Brötchen, 1/12 l Fleischbrühe, 30 g Butter, 1 1/2 Eier, 1 Teel. Zwiebel, 1 Teel. Petersilie, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, Muskat, 2 1/2 l Fleischbrühe.

Die in feine Scheiben geschnittenen Brötchen werden mit kochender Fleischbrühe angefeuchtet. Nach 1/2 Std. rührt man unter die schaumige Butter abwechselnd die verzupften Brötchen, Eier und Ge-

würz. Von dieser Masse legt man mit einem Teelöffel kleine Klößchen in kochendes Salzwasser, läßt sie 8 Min. langsam kochen und gibt sie beim Anrichten in klare Fleischbrühe. (Gibt 36 Klößchen.)

46. Gerstensuppe.

Zut.: 120 g Perlgerste, 10 g Butter, 1/4 l Wasser, 2—2 1/2 l Fleisch- oder Grünsbrühe, 1 Eßl. Mehl, 2 Eßl. Milch.

Die Gerste wird 12 Std. in wenig Wasser eingeweicht, sodann mit dem Einweichwasser und Butter am besten in einem irdenen Topfe beigestellt. Man läßt sie langsam 3 Std. kochen und gießt von Zeit zu Zeit etwas heiße Brühe nach. 1/4 Std. vor dem Anrichten rührt man das Mehl, welches man mit etwas kaltem Wasser oder Milch angerührt hat, ein und läßt die Suppe nochmals gut durchkochen. Vor dem Anrichten kann man sie mit Eigelb und Rahm abrühren und mit Schnittlauch bestreuen.

47. Hühnersuppe.

Zut.: 1/2 altes Huhn, 4—5 l Wasser, 2 Eßl. Salz, Suppengrüns, 1 Zwiebel, 100 g gemahlene Gerste. — Zum Abrühren: 1 Eigelb, 2 Eßl. Rahm.

Das vorgerichtete Huhn wird mit kaltem Wasser zum Kochen gebracht, mit Salz, Suppengrüns und Zwiebel gewürzt und im Zeitraum von 3—4 Std. auf der Seite des Herdes in geschlossenem Topfe gekocht. Unterdessen kocht man, am besten in einem irdenen Topfe, die Gerste unter öfterem Auffüllen mit Hühnerbrühe langsam weich und treibt sie durch ein feines Sieb. Sobald das Huhn weich ist, löst man das Fleisch los, schneidet einen Teil des Brustfleisches in 2 cm lange, 1/2 cm breite Streifchen, stößt die zweite Hälfte des Hühnerfleisches im Mörser fein, rührt letzteres nebst der notwendigen Menge Hühnerbrühe zu der Gerste, rührt die Suppe mit Eigelb und Rahm ab und gibt beim Auftragen die Hühnerstreifchen zu. Den Rest des Hühnerfleisches verwendet man zu einer Resteverwertung. Kocht man die Brühe für ein Krankes, so verwendet man zum Kochen des Huhnes weniger Wasser, damit die Brühe kräftiger wird und vermeidet auch die Zugabe von Gewürzen. Man kann die Suppe auch mit Reis zubereiten.

48. Grünkernsuppe.

Zut.: 180 g Grünkern, 30 g Fett, 3 1/2 l Fleisch- oder gesalzene Grünsbrühe, 1 1/2 Brötchen.

Die Grünkern, welche nicht über ein Jahr alt sein sollen, werden gemahlen, in dem heißen Fett gelb geröstet, mit Brühe abgelöscht und unter öfterem Zugießen von heißer Flüssigkeit 3—4 Std. gekocht. Hierauf wird die Suppe nach Belieben durch ein feines Sieb gestrichen, so viel heiße Flüssigkeit zugegeben, daß man 2—2 1/2 l Suppe hat und nochmals gut durchgekocht. Vor dem Auftragen kann man die

Suppe mit Eigelb abrühren. Man reicht sie mit gebähten Weckschnitten; sehr gut schmecken auch Markklößchen oder Eierkäse darin. Wenn Fleischbrühe zur Suppe verwendet wird, kann man aus Sparsamkeitsrücksichten das Rösten in Fett unterlassen. Die Grünkern werden in diesem Fall mit kalter Brühe, am besten in einem irdenen Topfe, beigestellt.

49. Hafergrütz- oder Haferflockensuppe.

Zut.: 120 g Hafergrütze oder -flocken, 40 g Fett, 2½ l gesalzene Grüns- oder Knochenbrühe, 1 Bündchen Schnittlauch.

Die Hafergrütze oder -flocken werden in heißem Fett gelb geröstet, mit der Brühe abgelöscht und von Zeit zu Zeit aufgefüllt. Man läßt die Suppe 1 Std. kochen und kann sie beim Anrichten mit Ei abrühren. Beim Auftragen gibt man feingeschnittenen Schnittlauch zu. Das Rösten in Fett fällt weg, wenn man die Suppe mit Fleischbrühe zubereitet. Man stellt die Grütze in diesem Fall mit kalter Fleischbrühe bei und läßt sie 1½ Std. unter öfterem Zugießen der notwendigen Fleischbrühe kochen. Verwendet man Haferflocken, dann rechnet man nur ¾ Std. Kochzeit.

50. Haferschleimsuppe.

Zut.: 150 g Hafergrütze oder -flocken, 3 l Fleisch- oder Grünsbrühe.

Hafergrütze oder Haferflocken werden mit einem Teil der Brühe, am besten in einem irdenen Topfe, beigestellt und möglichst langsam unter öfterem Zugießen von heißer Flüssigkeit 1—2 Std. gekocht. Hierauf treibt man die Grütze durch ein feines Sieb, gießt die durchgetriebene Masse wieder in den Topf zurück und füllt mit der notwendigen Menge Fleischbrühe auf. Die Suppe wird nochmals 5 Min. aufgekocht und nach Belieben mit Ei und Rahm abgerührt.

51. Reissuppe.

Zut.: 120 g Reis, 20 g Butter, 2½ l gesalzene Grüns- oder Fleischbrühe, 1 Eßl. Mehl, 4 Eßl. Milch.

Der Reis wird gewaschen, gebrüht und mit dem vierten Teil der vorgeschriebenen Flüssigkeit und der Butter in einem gut glasierten Topfe beigestellt und zum Kochen gebracht. Nach und nach füllt man mit der nötigen Brühe auf und läßt den Reis darin weich kochen. (1—1½ Std.) 10 Min. vor dem Anrichten rührt man ein Mehlteiglein ein, welches man aus Mehl und Milch hergestellt hat. Nach Belieben kann man 1 Eßl. feingeschnittenen Schnittlauch darüber streuen oder die Suppe mit Ei und Rahm abrühren.

52. Reisschleimsuppe.

Zut.: 150 g Reis, 20 g Butter, $2^1/_2$ l Fleischbrühe, 1 Eigelb.

Der nach Nr. 51 vorgekochte Reis wird sobald er weich ist, durch ein feines Sieb getrieben, mit der nötigen Brühe aufgefüllt, aufgekocht und vor dem Auftragen mit Eigelb und Rahm abgerührt.

53. Baumwollsuppe.

Zut.: 30 g Butter, 60 g Mehl, 2 Eier, 1 Teel. Salz, 3 Eßl. Wasser, $2^1/_2$ l Fleischbrühe, 1 Bündchen Schnittlauch.

Unter die schaumige Butter rührt man nach und nach Mehl, Eier, Wasser, würzt mit Salz und läßt den Teig in die kochende Fleisch- oder Knochenbrühe einlaufen. Nach etwa 10 Minuten Kochzeit kann man die Suppe mit Schnittlauch bestreuen und auftragen.

54. Biersuppe.

Zut.: 40 g Butter, 40 g Mehl, $1^1/_2$ l Bier, 40 g Zucker, $^1/_2$ Stange Zimt, 1 Stückchen Zitronenschale, Prise Salz, 2 Eigelb, 2 trockene Brötchen, 20 g Butter.

In der heißen Butter röstet man das Mehl braun, löscht mit dem Bier ab, füllt auf und würzt mit den angegebenen Zutaten. Nun läßt man die Suppe kurz aufkochen, rührt sie mit Eigelb ab und serviert sie nach der Herausnahme von Zimt und Zitronenschale mit gebähten Weckschnitten.

55. Blumenkohlsuppe.

Zut.: 50 g Butter oder Fett, 100 g Mehl, $2^1/_2$ l Fleischbrühe oder heißes Blumenkohlwasser, 1 kleiner Blumenkohl.

In der kochenden Butter dünstet man das Mehl auf der Seite des Herdes lichtgelb, löscht mit einem Teil der Brühe ab und läßt die Suppe unter öfterem Auffüllen 1 Std. kochen. Während dieser Zeit wird der Blumenkohl geputzt, in kleine Röschen geteilt, gewaschen, in kochendes Salzwasser gegeben und weichgekocht. Beim Anrichten gibt man den Blumenkohl zur Suppe.

56. Brotsuppe.

Zut.: 125 g Brot, 20 g Butter, $2^1/_2$ l gesalzene Knochen- oder Grünsbrühe, 1 Eigelb, 1 Eßl. Rahm, Schnittlauch.

Dazu verwendet man am besten Schwarzbrot. Dasselbe wird in feine Scheibchen geschnitten, im Backofen gelb geröstet und mit $^3/_4$ l Brühe und Butter beigestellt. Sobald das Brot weich ist, treibt man es durch ein feines Sieb, füllt mit Brühe auf und läßt die Suppe nochmals gut durchkochen. Beim Anrichten rührt man das Eigelb und Rahm darunter und streut Schnittlauch darüber.

57. Brockelerbsensuppe.

Zut.: 1 Pfd. Erbsen, 40 g Butter, 70 g Mehl, $2^1/_2$ l gesalzene Fleisch- oder Knochenbrühe.

Die Erbsen werden ausgebrockelt, die Hülsen mit wenig Wasser weichgekocht und durch ein feines Sieb gestrichen. Mit Butter und Mehl bereitet man eine gelbe Mehlschwitze, welcher man die durchgetriebenen Hülsen und nach dem Auffüllen mit der heißen Brühe die ausgebrockelten Erbsen zugibt. Letztere werden in der Suppe weichgekocht.

58. Buttermilchsuppe.

Zut.: 50 g Fett, 1 Eßl. fein verwiegte Zwiebel, 100 g Mehl, $2^1/_2$ l Buttermilch, 1 Eßl. Salz, $1^1/_2$ Brötchen.

In der heißen Butter dämpft man die Zwiebel glasig, gibt das Mehl zu, läßt es auf der Seite des Herdes gut durchdämpfen und löscht mit der Buttermilch ab. Nachdem man noch mit Salz gewürzt hat, kocht man die Suppe 1 Std. und reicht sie mit gebähten Weckschnitten.

59. Buttermehlsuppe mit Hühnerlebern.

Zut.: 50 g Butter, 80 g Mehl, $2^1/_2$ l Brühe, Geflügellebern usw. von 2 Tieren, 1 Sträußchen Suppengrüns, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, 1 Brötchen.

Diese Suppe bereitet man zu, wenn man Herz, Leber und Magen u. dergl. von Geflügel nicht anders verwerten kann. Magen, Hals und Flügel werden nach dem Putzen mit den etwa vorhandenen Bratenknochen mit Wasser beigestellt, mit Suppengrüns, Salz und Zwiebeln gewürzt und weichgekocht. Die Leber, sowie das Herz werden fein gewiegt, in heißer Butter gedämpft, mit Mehl bestreut und letzteres, nachdem es lichtgelb geworden ist, mit der Kochbrühe aufgefüllt und durchgekocht. Nun löst man das weichgekochte Fleisch von Flügel und Hals los, schneidet es nebst dem Magen in feine Streifchen, gibt sie in die Suppe und rührt letztere nach Belieben beim Anrichten mit Eigelb ab. Man gibt der Suppe gebähte Weckschnitten zu.

60. Einlaufsuppe.

Zut.: 70 g Mehl, $^1/_{10}$ l Wasser, 1—2 Eier, 1 Teel. Salz, $2^1/_2$ l Fleisch- oder gesalzene Knochenbrühe, Schnittlauch.

Das Mehl wird mit dem Wasser glatt verrührt und zuletzt das verrührte Ei und Salz zugegeben. $^1/_4$ Std. vor dem Gebrauch läßt man den Teig in die kochende Brühe einlaufen und 10 Min. kochen. Beim Anrichten gibt man der Suppe feingeschnittenen Schnittlauch zu.

61. Falsche Eiergerstensuppe.

Zut.: 1 Ei, 2 l Grünsbrühe, 50 g Fett, 100 g Mehl, 1 Eßl. Salz, 1 Teel. Schnittlauch.

Das Ei wird mit der Grünsbrühe verquirlt. In Fett dünstet man das Mehl hellgelb, löscht mit Eierbrühe ab und füllt nach und nach damit auf. Man salzt die Suppe und läßt sie 1 Std. kochen. Beim Anrichten streut man feingeschnittenen Schnittlauch darüber.

62. Gewiegte Fleischsuppe.

Zut.: 40 g Butter, $^1/_2$ Eßl. feingeschnittene Zwiebel, $^1/_2$ Eßl. feingeschnittene Petersilie, 60 g Fleischreste, 80 g Mehl, $2^1/_2$ l gesalzene Knochen- oder Grünsbrühe.

In der heißen Butter dämpft man fein geschnittene Zwiebel und Petersilie gelblich, gibt die fein verwiegten Fleischreste zu und läßt diese 10 Min. mitdämpfen. Alsdann streut man das Mehl darüber, löscht nach weiteren 15 Min. mit der Brühe ab, füllt mit der nötigen heißen Brühe auf und läßt sie ¾—1 Std. kochen.

63. Geröstete Brotsuppe.

Zut.: 120 g Brot- oder Weckmehl, 40 g Fett, $2^1/_2$ l Grüns- oder Knochenbrühe, 1 Eßl. Salz, 1 Bündchen Schnittlauch.

Brot- oder Weckmehl wird in heißem Fett gelb geröstet, mit Brühe abgelöscht, aufgefüllt und die Suppe ½ Std. gekocht. Beim Anrichten streut man feingeschnittenen Schnittlauch darauf.

64. Flockensuppe.

Zut.: 3 Eier, 15 g Mehl, 1 Teel. Salz, $2^1/_2$ l Fleischbrühe.

Unter den steifen Schnee der Eiweiß zieht man Eigelb und Mehl, gibt die steife Masse in die kochende Fleischbrühe, läßt diese gut zugedeckt auf der Seite des Herdes 10 Min. kochen und zerreißt beim Anrichten den Kloß mit einer Gabel in kleine Flocken, welche man mit heißer Brühe aufträgt.

65. Hirnsuppe.

Zut.: 1 kleines Hirn, 50 g Fett, 1 Teel. Zwiebel, 1 Teel. Petersilie, 100 g Mehl, 2—$2^1/_2$ l Fleischbrühe, $1^1/_2$ trockene Brötchen.

Das Kalbshirn wird gewaschen, gehäutet, mit kaltem Wasser aufgestellt, zum Kochen gebracht, abgeschüttet und fein gewiegt. In Butter dämpft man fein gewiegte Zwiebel und Petersilie, gibt Mehl zu, dämpft dieses noch 15 Min. mit, löscht mit Fleischbrühe ab, füllt mit so viel heißer Flüssigkeit auf, daß man 2—$2^1/_2$ l Suppe erhält, welche man 1 Std. durchkochen läßt. Vor dem Anrichten gibt man das Hirn zu und reicht sie mit gebähten Weckschnitten.

66. Kalbsfuß-Suppe.

Zut.: 1/2 gekochter Kalbsfuß, 50 g Fett, 100 g Mehl, 2 1/2 l gesalzene Brühe, 1/16 l Wein, Prise Paprika.

Das losgelöste Kalbsfußfleisch, resp. die fleischige Haut, welche man als Rückstand bei der Fleischgeleebereitung erhält, wird in schmale, 2 cm lange Streifchen geschnitten, nebst Wein und Paprika in eine Schüssel gegeben und zugedeckt. In Fett dämpft man das Mehl lichtgelb, löscht mit Brühe ab, gibt nach 1/2 Std. Kochzeit die Streifchen samt der Beize zu, und läßt die Suppe nochmals 1/2 Std. kochen.

67. Königinsuppe.

Zut.: 1/2 altes Huhn, 50 g Butter, 100 g Mehl, 3—3 1/2 l Fleischbrühe, 1/2 Eßl, Salz, 1 Sträußchen Petersilie, 1/2 Lorbeerblatt, eine mit Nelken besteckte Zwiebel. 4 Eßl. Wein. — Zum Abrühren: 1 Eigelb.

Das vorgerichtete alte Huhn wird zweimal mit kochendem Wasser überbrüht und hierauf 1/4 Std. in kaltes Wasser gelegt, damit es schön weiß wird. In einem gut glasierten Topf dämpft man in kochender Butter das Mehl hellgelb, löscht mit Fleischbrühe ab, würzt mit den angegebenen Gewürzen, gibt das Huhn zu und kocht dasselbe je nach dem Alter 2—3 Std. Alsdann nimmt man es nebst den Gewürzen heraus, löst das Fleisch los, wiegt oder stößt es in einem Mörser fein und gibt es der durchgeseihten Suppe bei. Nach 10 Min. Kochzeit wird die Suppe mit Wein gewürzt, mit Eigelb abgerührt und nach Belieben mit kleinen Geflügelklößchen oder Eierkäse aufgetragen.

68. Falsche Königinsuppe.

Zut.: 50 g Butter, 100 g Mehl, 2 1/2 l gesalzene Fleisch- oder Knochenbrühe, 1/8 l Weißwein, 1 Eigelb, 1 1/2 trockene Brötchen.

Man dämpft auf der Seite des Herdes das Mehl in der Butter lichtgelb, löscht mit der Brühe ab, füllt auf und läßt die Suppe eine Stunde kochen. Sodann gibt man den Wein, wenn nötig Salz bei und rührt die Suppe mit Eigelb ab. Beim Anrichten gibt man Eierkäse zu oder trägt die Suppe mit gebähten Weckschnitten auf.

69. Krebssuppe.

Zut.: 12 Krebse. — Zum Abkochen: 3 l Wasser, 3 Eßl. Salz, 1 Eßl. Kümmel. — Zur Suppe: 60 g Butter, 70 g Kartoffelmehl. — Zum Anrühren des Mehles: 1/4 l kalte Fleischbrühe. — 2 l Fleischbrühe, 1 Eigelb.

Die lebenden Suppenkrebse werden in stark kochendes Salzwasser, dem man etwas Kümmel zugegeben hat, geworfen. Damit das Wasser nicht aus dem Kochen kommt, legt man einen glühenden Feuerhaken hinein. Nun zieht man den Kessel auf die Seite des

Herdes und läßt die Krebse ½ Std. ziehen. Sodann werden die Schalen aufgebrochen, das Fleisch vorsichtig herausgelöst und, nachdem aus letzterem der Darm herausgezogen ist, bis zum Gebrauch kalt gestellt. Die zurückbleibenden Schalen werden mit Butter im Mörser so fein als möglich gestoßen. Diese Masse läßt man in einer Kasserolle auf der Seite des Herdes so lange ziehen, bis sich die Butter klar abscheidet. Während dieser Zeit rührt man Kartoffelmehl mit kalter Fleischbrühe glatt, rührt dies unter die Krebsbutter, füllt mit 1½—2 l Fleischbrühe auf und läßt die Suppe vorsichtig ¼ Std. kochen. Sodann seiht man die Suppe durch ein Sieb, bringt sie wieder zum Kochen, rührt sie beim Anrichten mit Eigelb ab und gibt das in Würfel geschnittene Krebsfleisch zu.

70. Leberreissuppe.

Zut.: 80 g geschabte Leber, 20 g Butter, 1 Ei, 1 trockenes Brötchen, 1/16 l Milch, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, Prise Majoran, 1 Teel. Mehl, 1 Eßl. Weckmehl, 2 l Fleischbrühe.

Das Brötchen wird abgerieben, geteilt und in kalte Milch gelegt. Die Leber schabt man mit einem Löffel möglichst fein aus der Haut heraus und gibt sie nebst dem ausgedrückten, verzupften Brötchen unter die schaumige Butter. Ferner mengt man das Ei, Gewürz, Mehl und Weckmehl darunter und drückt den erhaltenen Teig mit Hilfe eines Kochlöffels durch ein umgestürztes Reibeisen in die kochende Fleischbrühe. Die dabei herabfallenden Leberstückchen, welche die Form von gekochtem Reis haben, brauchen 5 Min. zum Garkochen. Soll die Suppe klar sein, dann drückt man den Leberreis in kochendes Salzwasser und gibt ihn erst beim Anrichten in die Fleischbrühe.

71. Panadensuppe.

Zut.: 2 trockene Brötchen, 40 g Fett, 2 Eier, 1/8 l Milch oder Wasser, 2 l Knochen- oder gesalzene Grünsbrühe, 1 Eßl. feingeschnittenen Schnittlauch.

Die in ¾ cm große Würfel geschnittenen Brötchen werden der erhitzten Butter zugegeben, unter stetem Rühren goldgelb geröstet und mit den mit Wasser oder Milch verquirlten Eiern abgelöscht. Alsdann läßt man die Brötchen auf der Seite des Herdes etwa 15 Min. langsam dämpfen, füllt mit der Brühe auf, läßt die Suppe ¼ Std. kochen und bestreut sie beim Anrichten mit fein geschnittenem Schnittlauch.

72. Pilzsuppe.

Zut.: 250 g Pilze, 50 g Fett, 1 Teel. verwiegte Zwiebel, 100 g Mehl, 2½ l gesalzene Grüns- oder Knochenbrühe, 2 Eßl. Wein.

Die Pilze werden geputzt, gewaschen und zwei Drittel der Menge fein verwiegt. In einer Kasserolle läßt man Fett heiß wer-

den, dämpft darin Zwiebeln und Pilze etwa 15 Min., streut das Mehl darüber, löscht mit der Brühe ab und läßt die Suppe 1 Std. kochen. Die zurückbehaltenen geputzten Pilze werden je nach der Größe in 4—6 Teile geschnitten, mit wenig Brühe und Wein weichgekocht und beim Auftragen der Suppe beigegeben.

73. Rahmsuppe.

Zut.: 1½ trockene Brötchen, 1½ Eßl. Salz, 2 l Wasser, ¼ l Milch, ⅕ l saurer Rahm.

Die Brötchen werden fein geschnitten und mit kaltem Wasser, Salz und Milch aufgestellt und ½ Std. gekocht. Sodann verrührt man das Brot gut oder treibt es durch ein Sieb, bringt die Suppe nochmals zum Kochen und rührt sie beim Anrichten mit Rahm ab.

74. Riebelesuppe.

Zut.: 150 g Mehl, 1 Ei, Prise Salz, 2½ l Fleisch- oder Knochenbrühe, 1 Eßl. feingeschnittenen Schnittlauch.

Unter das in einer breiten Schüssel befindliche Mehl gibt man das verquirlte Ei und Salz und zwar nach und nach und reibt die Zutaten mit den reinen Händen. Die so erhaltenen mehligen kleinen Teigklümpchen läßt man in die kochende Brühe einlaufen, 5 Min. kochen und bestreut die Suppe beim Anrichten mit feingeschnittenem Schnittlauch.

75. Spargelsuppe.

Zut.: 50 g Butter, 100 g Mehl, 2½ l Fleisch- oder Spargelbrühe, ¾ Pfd. Spargeln.

Mit Butter und Mehl bereitet man eine weiße Mehlschwitze, löscht mit Fleisch- oder Spargelbrühe ab und läßt die Suppe aufkochen. Sodann werden die geputzten, in 3 cm lange Stückchen geschnittenen Suppenspargeln zugegeben und weichgekocht. Beim Anrichten kann man die Suppe mit Eigelb abrühren und mit gebähten Weckschnitten zu Tisch bringen. Will man die Suppe recht fein zubereiten, gibt man nur Spargelköpfchen zu, während man den übrigen Spargel weichkocht und der Suppe durchgetrieben zugibt.

76. Tomatensuppe.

Zut.: 50 g Fett, ½ Zwiebel, 1 Pfd. Tomaten oder ⅓ l Tomatenmark, 100 g Mehl, 2½ l heiße gesalzene Fleisch-, Knochen- oder Grünsbrühe, 1½ trockene Brötchen.

Reife Tomaten werden gewaschen, von Blume und Stiel befreit und in 4—5 Teile zerschnitten. In heißem Fett dämpft man die in Scheiben geschnittene Zwiebel, gibt nach 5 Min. die Tomaten zu und streut nach ¼ Std. das Mehl darüber. Hierauf füllt man mit der nötigen Flüssigkeit auf, läßt die Suppe 1 Std. kochen, treibt sie durch ein feines Sieb, läßt sie nochmals aufkochen und trägt sie mit ge-

bähten Weckschnitten auf. Im Winter, wenn man keine frischen Tomaten zur Verfügung hat, bereitet man die Suppe mit Tomatenmark. In diesem Fall dämpft man in Fett feingeschnittene Zwiebel und Mehl gelblich, löscht mit Tomatenmark ab, füllt mit der nötigen Flüssigkeit auf und läßt die Suppe gut durchkochen.

77. Tomatenreissuppe.

Zut.: 50 g Fett, 40 g Reis, 60 g Mehl, 6 Eßl. Tomatenmark, $2^1/_2$ l gesalzene Knochen- oder Grünsbrühe, 1 Eigelb.

Der gewaschene, zwischen einem Tuch getrocknete Reis, wird mit dem Mehl in heißer Butter lichtgelb geröstet, mit Tomatenmark und heißer Brühe abgelöscht, aufgefüllt, wenn nötig noch gesalzen und nach einer Stunde Kochzeit, nach Belieben beim Anrichten mit Eigelb und Rahm abgerührt.

78. Viktoriasuppe.

Zut.: 50 g Fett, 1 Eßl. verwiegte Zwiebel und Petersilie, 80 g fein verwiegten Schinken, 100 g Mehl, 2—$2^1/_2$ l gesalzene Grüns-, Knochen- oder Fleischbrühe, 1 Eigelb, $1^1/_2$ Brötchen.

In heißer Butter dämpft man Zwiebel, Petersilie, Schinken, streut Mehl darüber und läßt dies etwa 10 Min. dämpfen. Nun löscht man mit Brühe ab, füllt mit der nötigen heißen Brühe auf, läßt die Suppe 1 Std. kochen, rührt sie mit Eigelb ab und gibt sie mit gebähten Weckschnitten zu Tisch.

79. Weinsuppe.

Zut.: 50 g Butter, 50 g Mehl, $^3/_4$ l Wasser, $^1/_4$ Pfd. Zucker, Saft 1 und Schale $^1/_2$ Zitrone, $^3/_4$ l Weißwein, 2 Eigelb, 2 trockene Brötchen, 20 g Butter.

Mit Butter, Mehl und Wasser bereitet man einen gelben Beiguß, würzt diesen nach 1 Std. Kochzeit mit Zitronensaft und abgeriebener Schale und gibt $^1/_4$ Std. vor Gebrauch Zucker und Wein zu. Nun läßt man die fertige Suppe noch bis zum Kochen kommen, rührt sie beim Anrichten mit Eigelb ab und bringt sie mit gebähten Weckschnitten oder gerösteten Weckwürfeln auf den Tisch.

80. Zwiebelsuppe.

Zut.: 150 g Zwiebeln, 50 g Fett, 100 g Mehl, $2^1/_2$ l gesalzene Knochen- oder Grünsbrühe, $1^1/_2$ trockene Brötchen.

Die in feine Streifen geschnittenen Zwiebeln werden in Fett lichtgelb gedämpft, das Mehl zugegeben und auf der Seite des Herdes ebenfalls $^1/_4$ Std. mitgedämpft. Sodann löscht man ab, füllt mit der heißen Brühe auf, kocht die Suppe etwa 1 Std. und stellt beim Auftragen gebähte Weckschnitten mit auf den Tisch. Nach Belieben kann man die Suppe $^1/_4$ Std. vor dem Anrichten durchstreichen.

81. Geröstete Grießsuppe.

Zut.: 50 g Fett, 120 g Grieß, 2—2½ l gesalzene Grüns- oder Knochenbrühe, 1 Teel. Schnittlauch.

In heißem Fett röstet man den Grieß goldgelb, löscht mit heißer Brühe ab, läßt die Suppe 1 Std. durchkochen und bestreut sie mit Schnittlauch. Man kann die Suppe mit Ei und Rahm verbessern. Nach Belieben kann man nach dem Rösten des Grießes 2 Eßl. feingewiegten Kerbel und Sauerampfer zugeben.

82. Leber- oder Milzsuppe.

Zut.: 50 g Fett, 1 Eßl. verwiegte Zwiebel und Petersilie, 80 g Leber, 80 g Mehl, 2½ l Flüssigkeit, wenn nötig Salz, 1½ trockene Brötchen.

Man dämpft in dem heißen Fett die feinverwiegte Zwiebel und Petersilie gelblich, gibt die feinverwiegte Leber oder die aus der Haut geschabte Milz und nach 10 Min. Dämpfen das Mehl zu und läßt auch dieses nochmals 10 Min. mitdämpfen. Hierauf löscht man mit heißer Flüssigkeit ab, würzt mit Salz und läßt die Suppe ½ Std. durchkochen. Man trägt sie mit gebähten Weckschnitten auf.

83. Gebrannte Mehlsuppe.

Zut.: 80 g Fett, 160 g Mehl, 1 kleine feingeschnittene Zwiebel, 3½ l gesalzene Knochen- oder Grünsbrühe, 1½ trockene Brötchen.

In dem heißen Fett röstet man das Mehl kastanienbraun, gibt die feingeschnittene Zwiebel zu und löscht nach weiteren 5 Min. mit der Brühe ab. Nach dem Glattrühren füllt man mit der zurückbehaltenen Flüssigkeit auf und läßt die Suppe mindestens 3—4 Std. langsam kochen. Die Suppe soll zuletzt ein glänzendes Aussehen haben. Die Suppe wird mit gebähten Weckschnitten aufgetragen. Will man an Fett sparen, dann wird in 50 g Fett soviel Mehl als es annimmt, gebräunt und der Rest im Backofen gebräunt, hierauf im kalten Wasser angerührt und der bereits abgelöschten Suppe zugegeben.

84. Falsche Schildkrötensuppe.

Zut.: ½ Kalbskopf. — Zum Sud: 6 l Wasser, Suppengrüns, 1 kleine mit Nelken bestecke Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 2 Eßl. Essig, 1 Zitronenscheibchen, 3 Eßl. Salz. — Zum Beiguß: 100 g Fett, 100 g Schinken, 100 g Kalbfleisch, 1 Zwiebel, 200 g Mehl, 4 l Kalbskopfbrühe. — Zum Marinieren: ⅛ l Rotwein, 1 Teel. Salz, Prise Paprika. — Zum Würzen: 2 Eßl. Madeira.

Am Tag vor Gebrauch wird der entbeinte, gewässerte Kalbskopf gerollt, mit Bindfaden umbunden, in den kochenden, aus Wasser und den angegebenen Gewürzen hergestellten Sud gegeben und langsam gekocht, bis er so weich ist, daß man mit einem Strohhalm einstechen kann. (3 Std.) Sodann breitet man ihn auseinander, entfernt die

weiße Gaumenhaut und preßt den Kalbskopf zwischen zwei nassen Brettern einige Stunden. Am Tage der Zubereitung röstet man in dem heißen Fett den in Streifen geschnittenen Schinken und das ebenso vorbereitete Kalbfleisch nebst Zwiebel und Suppengrüns braun an, streut Mehl darüber, läßt dies unter stetem Rühren kastanienbraun werden, löscht mit der Kalbskopfbrühe ab und läßt die Suppe 3—4 Stunden kochen. (Von Zeit zu Zeit muß dabei Flüssigkeit nachgegossen werden.) Unterdessen schneidet man den Kalbskopf in sehr feine Streifen und mariniert ihn einige Stunden in Rotwein, Salz und Paprika. ½ Std. vor Gebrauch seiht man die Suppe durch ein feines Sieb, gibt die Kalbskopfstreifen mit der Marinade zu, läßt sie nochmals aufkochen und würzt vor dem Anrichten mit Madeira. Man gibt die Suppe mit sogenannten Schildkröteneiern zu Tisch.

85. Falsche Schildkröteneier.

Zut.: 4 Eier, ½ Teel. Salz, Prise Pfeffer, Muskat, 10 g Käse.

3 Eier werden hart gekocht und nach dem Erkalten das Eigelb herausgelöst. Dieses treibt man durch ein feines Sieb, gibt ein rohes Eigelb, den geriebenen Parmesankäse, sowie das Gewürz zu und rollt mit der nassen Hand erbsengroße Kugeln. 4 Min. vor dem Gebrauch kocht man sie in kochender Fleischbrühe, bis sie an die Oberfläche kommen und gibt sie in die Schildkrötensuppe. (Gibt 60 Eier.)

86. Fürstensuppe.

Zut.: Zur Brühe: 20 g Fett, 50 g roher Schinken (Abfälle), 50 g Kalbfleisch, 1 Zwiebel, 1 Sträußchen Suppengrüns, 4 l frischgekochte, wenig gesalzene Fleischbrühe, — Zur Mehlschwitze: 80 g Fett, 160 g Mehl, 3 Eßl. Tomatenmark, Prise Paprika. ½ Pfd. Steinpilze oder Eierschwämmchen, 4 Eßl. Madeira.

Schinken, Kalbfleisch und Zwiebel schneidet man in kleine Würfel, gibt alles in eine möglichst dicke Bratkasserolle, in welcher das Fett erhitzt wurde, und läßt die Zutaten langsam, unter öfterem Wenden bräunen. Sobald die Zwiebel die gewünschte Farbe hat, löscht man mit der Fleischbrühe ab, würzt mit dem Suppengrüns und kocht die Brühe mindestens 3 Std. Gleichzeitig wird auch das Mehl gebräunt, mit der kochenden Brühe abgelöscht und die Suppe 6—8 Std. gekocht. Selbstverständlich muß man öfters mit Brühe auffüllen. Die Suppe bekommt durch das lange Kochen ein glänzendes Aussehen. Eine Stunde vor dem Auftragen wird die Suppe vollständig aufgefüllt, durch ein Sieb gegossen, wieder in den Topf gegeben und zum Kochen gebracht. Alsdann wird das an der Oberfläche sich abscheidende Fett abgeschöpft, die geputzten, in kleine Stückchen geteilten Pilze zugegeben, weichgekocht und die Suppe vor dem Auftragen mit Madeira gewürzt.

87. Ochsenschwanzsuppe.

Zut.: 2 Pfd. Ochsenschwanz, 30 g Fett, 1 Gelbrübe, 1 Zwiebel, $^1/_2$ Sellerieknollen, 3 Zweigchen Petersilie, 1 Lauchstengel, 2 Tomaten, $^1/_2$ l Fleischbrühe, 1 Eßl. Salz, $^1/_8$ l Rotwein. — Zum Beiguß: 100 g Fett, 200 g Mehl. — Zum Durchkochen: 4 l Fleischbrühe, 5 Eßl. Madeira.

Der abgezogene Ochsenschwanz wird mit kaltem Wasser beigestellt, zum Kochen gebracht und abgegossen. Man hackt den Schwanz in den Gelenken ein, gibt ihn mit den angegebenen, vorgerichteten Kräutern, und wenn man ihn sehr fein herstellen will, mit Schinkenabfällen in das heiße Fett und läßt ihn darin etwa 20 Min. dämpfen. Nun gibt man Fleischbrühe zu, kocht diese vollständig ein, gießt Rotwein nach und läßt den Schwanz mit diesem gar dämpfen. Sodann nimmt man die Schwanzstücke vorsichtig auf ein Brett, beschwert sie, bis sie gut erkaltet sind, beint sie aus und schneidet das Fleisch in $^3/_4$ cm breite und 2 cm lange Streifen. Etwa 5—6 Std. zuvor bräunt man in heißem Fett Mehl kastanienbraun, löscht mit recht kräftiger Fleischbrühe ab und kocht die Suppe unter öfterem Zugießen von heißer Fleischbrühe einige Stunden. Kurz vor dem Gebrauch treibt man sie durch ein Sieb, füllt wenn nötig noch mit Fleischbrühe auf, (man muß 2 l fertige Suppe haben), gibt die Schwanzstückchen zu, läßt die Suppe nochmal aufkochen und würzt beim Anrichten mit Rotwein und Madeira.

88. Portugiesische Suppe.

Zut.: Zur Mehlschwitze: 80 g Fett, 160 g Mehl, 4 l Grüns- oder Fleischbrühe, 2 Eßl. Salz, 4 Eßl. Tomatenmark oder 6 Tomaten. — Gewürze: $^1/_2$ Sellerieknollen, 4 Eßl. Wein, Prise Paprika. — $1^1/_2$ Brötchen.

Man bräunt in heißem Fett das Mehl kastanienbraun, löscht mit der vorgekochten Brühe ab, würzt mit Salz, Tomaten und kocht die abgelöschte Mehlschwitze 4 Std. Von Zeit zu Zeit füllt man mit Brühe auf. Ein Sellerieknollen wird gewaschen, geschält, in $^1/_2$ cm große Würfel geschnitten, der durchgetriebenen und aufgefüllten Suppe zugegeben und darin weichgekocht, wozu man etwa $^3/_4$ Std. rechnen kann. Die fertige Suppe ($2^1/_2$ l) wird mit gebähten Weckschnitten aufgetragen.

89. Wildsuppe.

Zut.: Reste von Reh-, Hasen- oder Hirschbraten. — Zum Anbraten der Knochen: 40 g Fett, 1 Zwiebel, 4 l Brühe, 2 Eßl. Salz, Prise Paprika. — Zur braunen Mehlschwitze: 80 g Fett, 160 g Mehl, Brühe, 6 Eßl. Wein. — $1^1/_2$ trockene Brötchen,

Die Wildfleischreste werden von den Knochen gelöst, in $^1/_2$ cm breite und 2 cm lange Streifen geschnitten und zurückgestellt. Die Knochen werden zerkleinert, mit Zwiebeln in Fett angebraten, mit Fleisch- oder Knochenbrühe aufgefüllt und mit Salz und Paprika 3—4 Std. gekocht. Man bereitet von Fett und Mehl eine braune

Mehlschwitze, löscht mit der Wildbrühe ab und läßt dies ebenfalls 3—4 Std. kochen. Von Zeit zu Zeit füllt man mit der Wildbrühe auf. Nun treibt man die Suppe durch ein Sieb, gibt so viel Flüssigkeit zu, daß man 2½ l fertige Suppe erhält, läßt sie nochmals aufkochen, gibt kurz vor dem Anrichten den Rotwein oder Madeira und die Fleischstreifen zu. Man trägt die Suppe mit gebähten Weckschnitten auf.

90. Bohnensuppe.

Zut.: ½ Pfd. Bohnen, 1 l Einweichwasser, 40 g Fett, ½ Zwiebel, 2 Eßl. Mehl. 2 l Auffüllwasser oder Grünsbrühe, 2 Eßl. Salz, 1½ trockene Brötchen, 20 g Butter.

Die am Tag zuvor verlesenen, gewaschenen und eingeweichten Bohnen werden mit frischem weichem Wasser aufgestellt, bis vor das Kochen gebracht und abgeschüttet. Hierauf gibt man heißes Wasser zu und kocht die Bohnen in der Kochkiste weich. Mit Fett, Mehl und der nötigen Knochen- oder Grünsbrühe bereitet man einen weißen Beiguß und läßt diesen gut durchkochen. Die weich gekochten Bohnen werden nun durch ein Sieb getrieben, dem Beiguß zugegeben und mit so viel Knochenbrühe oder heißem Wasser aufgefüllt, daß man etwa 2½ l Suppe erhält. Nun würzt man mit Salz und läßt die Suppe noch ¼ Std. kochen. Beim Auftragen kann man geröstete Weckwürfel zugeben.

91. Gelbe oder grüne Erbsensuppe.

Zut.: ½ Pfd. Erbsen, 1 l Einweichwasser, 40 g Fett, 2 Eßl. Mehl, ½ Zwiebel, 2 l Auffüllwasser oder Grünsbrühe, 2 Eßl. Salz, 1½ trockene Brötchen, 20 g Fett.

Die gewaschenen, verlesenen Erbsen werden in weiches Wasser gegeben und 12—24 Std. darin eingeweicht. Sodann bringt man sie am besten in einem irdenen Topf zum Kochen und läßt sie langsam weich werden. (2 Std.) Unterdessen bereitet man mit Fett, Mehl, Zwiebel eine gelbe Mehlschwitze, gibt die weichgekochten, durchgetriebenen Erbsen und so viel heißes Wasser oder Grünsbrühe zu, daß man 2½ l fertige Suppe erhält. Diese wird mit dem nötigen Salz gewürzt, nochmals gut durchgekocht und mit in Fett gerösteten Weckwürfeln zu Tisch gegeben.

92. Erbsensuppe mit Schweinsohr.

Zut.: 200 g Erbsen, 1 l Einweichwasser. — 100 g Schweinsohr oder Schnauze (Rüssel), 2 l Wasser, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, Prise Salz.

Die am Tage zuvor verlesenen, gewaschenen, eingeweichten Erbsen werden mit dem Einweichwasser beigestellt und weich gekocht. Unterdessen wird auch das etwa 2 Wochen in der Salzlake gelegene Schweinsohr oder eine Schnauze mit dem Wasser, der Zwiebel und der Gelbrübe beigestellt, weichgekocht (¾ Std.) und in ¾ cm breite

und 2—3 cm lange Streifchen geschnitten. Hierauf treibt man die Erbsen durch ein Sieb, füllt mit der Kochbrühe des Schweinsohres auf, gibt die Streifchen hinein und läßt die Suppe nochmals etwa 10 Min. kochen.

93. Linsensuppe.

Zut.: 300 g Linsen, Wasser, 40 g Fett, 2 Eßl. Mehl, 2 l Wasser oder Grünsbrühe, 2 Eßl. Salz, 1 Teel. Zwiebel, $1^1/_2$ Brötchen, 20 g Fett.

Die ausgelesenen, am Abend zuvor gewaschenen, eingeweichten Linsen werden mit frischem, weichem Wasser aufgestellt und sobald das Wasser kocht, wieder abgegossen. Nun gibt man 1 l heißes, weiches Wasser zu und läßt die Linsen auf der Seite des Herdes langsam weichkochen, wozu man 2—3 Std. rechnet. Mit Fett, Mehl und feingeschnittener Zwiebel bereitet man eine braune Mehlschwitze, gibt die durchgetriebenen Linsen, Salz und so viel heißes Wasser oder Grünsbrühe zu, daß man etwa 2—$2^1/_2$ l fertige Suppe erhält. Nachdem die Suppe nochmals aufgekocht hat, wird sie mit in Fett gerösteten Weckwürfeln aufgetragen. Nach Gutdünken kann man beim Durchtreiben 3—4 Eßlöffel Linsen zurückbehalten und der Suppe ganz zugeben. Nach Belieben kann man der Suppe vor dem Anrichten 2—3 in Scheibchen geschnittene Würstchen zugeben.

94. Bauernsuppe.

Zut.: $^1/_2$ Pfd. Weißkraut, $^3/_4$ Pfd. Kartoffeln, $2^1/_2$ l Wasser, 1 Eßl. Salz, $^1/_2$ Pfd. Dürrfleisch.

Das geputzte, in Handfläche große Stücke geteilte Kraut wird nach dem Waschen mit dem kochenden, gesalzenen Wasser beigestellt, und nach ½ Std. die in 2 cm große Würfel geschnittenen Kartoffeln zugegeben. Man läßt die Gemüse gut weich werden, schneidet während dieser Zeit das Dürrfleisch in 2 cm große Würfel. 10 Min. vor Gebrauch gibt man die Speckwürfel in die heiße Backpfanne, läßt sie unter Wenden braun ausbraten und schmälzt damit die gut verrührte Suppe. Die Suppe ist sehr dick und sättigend, worauf man beim Zusammenstellen der nachfolgenden Gerichte achten muß.

95. Gelbrübensuppe.

Zut.: 50 g Fett, $^3/_4$ Pfd. Gelbrüben, 50 g Reis, $2^1/_2$ l Brühe, wenn nötig Salz.

Die geputzten, gewaschenen Gelbrüben werden in feine Blättchen geschnitten, in Fett 20—25 Min. gedämpft, mit ¾ l Brühe begossen

und die Gelbrüben darin weichgekocht. Unterdessen wird der Reis gewaschen, zweimal gebrüht und ebenfalls mit ½ l Brühe weich gekocht. Nun treibt man die Gelbrüben durch ein Sieb, gibt den Reis und die übrige Flüssigkeit bei und läßt die Suppe nochmals aufkochen.

96. Italienische Reissuppe.

Zut.: 50 g Fett, ½ Zwiebel, ½ Lauchstengel, etwas Sellerie und Petersilie, einige Weißkrautblätter, 60 g Reis, 4 Eßl. Tomatenmark, 2½ l gesalzene Knochenbrühe.

Das gewaschene, feingewiegte Gemüse, Zwiebel und Kräuter dünstet man in heißem Fett lichtgelb, gibt den gewaschenen Reis und nach 5 Min. Rösten das Tomatenmark und zuletzt die gesalzene Knochenbrühe zu und kocht die Suppe im Zeitraum von 1 Std. gar.

97. Kaisersuppe.

Zut.: 50 g Fett, ½ Selleriekopf, 1 Lauchstengel, ½ Zwiebel, 1 Gelbrübe, ein Sträußchen Petersilie und Kerbel, 80 g Mehl, 2½ l gesalzene Fleisch- oder Knochenbrühe, 4—5 große Kartoffeln. — Für die Einlage: 6 Spargelspitzchen, wenig Blumenkohl, 2 Eßl. Erbsen.

In dem heißen Fett dämpft man die geputzten, gewaschenen, feingewiegten Suppenkräuter, wie Sellerie, Lauch, Gelbrübe, Petersilie, Kerbel und Zwiebel ungefähr 10 Min., streut das Mehl darüber und löscht nach weiteren 10 Min. mit der Hälfte der Brühe ab. Sodann gibt man die geschälten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln zu, läßt die Suppe ungefähr 1 Std. kochen und treibt sie durch ein feines Sieb. Nachdem man den Rest der Brühe zugegeben hat, bringt man die Suppe wieder zum Kochen und gibt beim Anrichten die in Salzwasser weich gekochten Spargelspitzen, Blumenkohlröschen und Erbsen zu.

98. Kartoffelsuppe.

Zut.: 40 g Fett, ½ Zwiebel, 1 Gelbrübe, wenig Sellerie, ein kleines Sträußchen Petersilie, 2 Pfd. Kartoffeln, 2—2½ l gesalzene Knochenbrühe oder heißes Wasser mit Salz, 1½ Brötchen.

Kartoffeln, Gelbrüben werden gewaschen, geschält oder geschabt und in Blättchen geschnitten. In dem heißen Fett dämpft man in Scheibchen geschnittene Zwiebel gelblich, gibt die gewaschenen Kartoffeln, sowie die geputzten Gewürze und wenn nötig Salz zu, und dämpft alles zusammen 10 Min. Hierauf gießt man 1 l heiße Flüssigkeit zu, kocht die Kartoffeln weich und treibt sie durch ein feines Sieb. Nachdem man noch den Rest der zurückbehaltenen Flüssigkeit der Suppe beigegeben hat, bringt man sie wieder zum Kochen, und gibt beim Auftragen geröstete Weckwürfel oder gebähte Weckschnitten zu.

99. Geriebene Kartoffelsuppe.

Zut.: $1^1/_2$ Pfd. gekochte Kartoffeln, 40 g Fett, 1 Eßl. Zwiebel und Petersilie, 60 g Mehl, $2^1/_2$ l gesalzene Grüns- oder Knochenbrühe, 1 Teel. Salz. — $1^1/_2$ trockene Brötchen.

Reste von Salz- oder geschälten Schalenkartoffeln werden durch die Mandel- oder Fleischmaschine getrieben. In heißem Fett dämpft man die feingeschnittene Zwiebel und Petersilie, gibt nach 5 Min. die Kartoffeln zu, streut Mehl darüber und läßt die Kartoffeln 10 bis 15 Min. dämpfen. Nun füllt man mit der Knochen- oder Grünsbrühe auf, würzt mit Salz, läßt die Suppe 1 Std. kochen und trägt sie mit gebähten Weckschnitten auf.

100. Kartoffelmilchsuppe.

Zut.: 2 Pfd. Kartoffeln, $1^1/_4$ l Grünsbrühe, $1^1/_4$ l Milch, 1 Eßl. Salz.

Geschälte, in Würfel geteilte Kartoffeln werden mit der Grünsbrühe halb weichgekocht, gesalzen und nach dem Zugeben der Milch gar gekocht. Sodann treibt man sie durch ein Sieb, oder verrührt sie glatt und läßt die Suppe vor dem Auftragen nochmals aufkochen.

101. Kerbel-, Petersilien- oder Spinatsuppe.

Zut.: 50 g Fett, 3 Eßl. fein verwiegten Kerbel, 100 g Mehl, $2^1/_2$ l gesalzene Knochenbrühe. — $1^1/_2$ trockene Brötchen.

In heißem Fett dämpft man die geputzten, vorgerichteten Kräuter 5 Min., streut das Mehl darüber, dämpft dies $^1/_4$ Std. mit, löscht mit heißer Brühe ab, würzt mit Salz, füllt auf und läßt die Suppe 1 Std. kochen. Man gibt die Suppe mit gebähten Weckschnitten zu Tisch.

102. Lauchsuppe.

Ein dicker, gebleichter Lauchstengel wird der Länge nach durchschnitten, gut gewaschen und in feine Streifen geschnitten. Wird weiter zubereitet wie Kerbelsuppe. (Siehe Nr. 101.)

103. Salatsuppe.

Zut.: 2 Köpfchen Salat, 1 Sträußchen Suppengrüns, 50 g Fett, 4 Kartoffeln, 50 g Reis, $2^1/_2$ l Fleisch- oder Knochenbrühe. — $1^1/_2$ trockene Brötchen.

Der Salat wird geputzt, gewaschen, gebrüht und nebst dem geputzten, gewaschenen Suppengrüns und den geschälten in Scheiben geschnittenen Kartoffeln 10 Min. gedämpft, der Reis nebst der Brühe zugegeben und die Suppe 1 Std. gekocht. Alsdann wird die Suppe durch ein Sieb getrieben, nochmals aufgekocht und mit gebähten Weckschnitten aufgetragen.

104. Selleriesuppe.

Zut.: 50 g Fett, 1 kleiner Sellerieknollen, 100 g Mehl, $2^1/_2$ l Flüssigkeit, 2 Eßl. Salz, $1^1/_2$ Brötchen.

Der Sellerieknollen wird gewaschen, geschabt oder geschält und in ¾ cm große Würfel geschnitten. Hierauf läßt man das Fett heiß werden, dämpft darin die Selleriewürfel 10 Min., streut das Mehl darüber und löscht nach weiteren 15 Min. Dämpfzeit mit Flüssigkeit ab. Nun würzt man mit dem nötigen Salz, läßt die Suppe 1 Std. kochen und bringt sie mit gebähten Weckschnitten auf den Tisch.

105. Wurzelsuppe.

Zut.: $^1/_2$ Selleriewurzel, 2 große Gelbrüben, 2 Petersilienwurzeln, 8 Schwarzwurzeln, 50 g Fett, 100 g Mehl, 2—$2^1/_2$ l gesalzene Knochenbrühe, $1^1/_2$ trockene Brötchen.

Die Wurzeln werden gewaschen, geschabt und in ¾ cm große Würfel geschnitten. In heißem Fett dämpft man die so vorgerichteten Gemüse 10 Min., streut Mehl darüber, löscht nach 10 Min. Dämpfzeit mit ein wenig heißem Wasser ab und füllt mit 2—$2^1/_2$ l heißer gesalzener Knochenbrühe auf. Beim Anrichten wird die Suppe mit gebähten Weckschnitten aufgetragen.

106. Gebähte Weckschnitten.

Trockene Brötchen werden in möglichst feine Scheibchen geschnitten, auf ein Backblech gelegt und in mäßig heißem Ofen auf beiden Seiten goldgelb geröstet. Will man die Schnittchen feiner herstellen, dann werden die Scheibchen vor dem Rösten mit kleinen Butterstückchen belegt. Die Schnittchen werden beim Anrichten auf kleine Porzellantellerchen gelegt und zur Suppe gereicht.

107. Geröstete Weckwürfel.

Zut.: 20 g Fett, $1^1/_2$ trockene Brötchen.

Das Brot wird in 1 cm große Würfel geschnitten und in dem heißen Fett im Backofen unter öfterem Wenden goldbraun geröstet. Die Würfel sollen beim Rösten womöglich nicht übereinander liegen.

2. Eier- und Vorspeisen.

108. Weich gekochte Eier.

Dazu können nur tadellos frische Eier verwendet werden, auf keinen Fall dürfen sie schwabbeln. Um das Platzen zu verhüten, ist es notwendig, daß man die Eier einige Minuten in lauwarmes Wasser legt. So vorbereitet, gibt man die Eier in klares, kochendes Wasser, um sie nach 3 Min. aufzutragen.

109. Wachsweich gekochte Eier.

Dieselben haben die gleiche Zubereitung wie Nr. 108, nur wird die Kochzeit um 2 Min. verlängert.

110. Hart gekochte Eier.

Die nach Nr. 108 vorgerichteten Eier werden ebenfalls in heißes Wasser gegeben und 10 Min. gekocht. Man nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie, damit sie sich leichter schälen lassen, in kaltes Wasser.

111. Soleier.

Als Soleier bezeichnet man hartgekochte Eier, welche man 24 Std. in eine gekochte, erkaltete Salzlösung gelegt hat. Damit das Salz besser eindringen kann, löst man die Schalen durch leichtes Klopfen. Die Salzlösung besteht aus 2 l Wasser und 4 Eßlöffel Salz. Soleier schmecken gut mit grünem Salat.

112. Rühreier (für eine Person).

2—3 Eier werden mit einer Prise Salz und nach Belieben wenig Pfeffer und Muskat tüchtig verquirlt. Alsdann bringt man auf nicht zu heißer Herdplatte etwa 20 g Butter in einer kleinen irdenen Kasserolle zum Kochen, gibt die Eier zu und stößt die sich am Boden ansetzende Eiermasse mit einem Schäufelchen so lange ab, bis die Eier recht flockig, aber ja nicht fest sind. Will man für 8—10 Personen Rühreier backen, empfiehlt es sich, die dazu notwendigen Eier nebst Gewürz und Butter verquirlt in eine große Kasserolle zu geben. Diese stellt man in ein niederes Gefäß mit heißem Wasser (Wasserbad) und rührt von Zeit zu Zeit in den Eiern. Dadurch wird die ganze Eiermasse gleichmäßig durchwärmt und kann im letzten Augenblick auf der heißen Herdplatte flockig gerührt werden. Niemals dürfen Rühreier lange stehen bleiben.

113. Rühreier mit Schinken (für eine Person).

Zut.: 2 Eier, Prise Salz, 40 g gekochter Schinken, 20 g Butter.

Der Schinken wird in 1 cm große Würfel geschnitten, mit den Eiern und dem Salz vermischt und das Gericht wie Nr. 112 zubereitet.

114. Spiegeleier.

In einer Pfannkuchen- oder noch besser in einer sogenannten Eierpfanne, welche für jedes Ei eine Vertiefung besitzt, wird für je ein Ei 10 g Butter erhitzt und die frischen Eier recht vorsichtig auf-

geschlagen und hineingesetzt. Nun würzt man mit Salz, wobei man darauf achtet, daß dasselbe nicht auf das Eigelb fällt, dieses zum Auslaufen bringt und bäckt die Eier auf nicht zu starker Hitze, bis das Eiweiß fest ist. Man kann die Eierpfanne nach dem Einsetzen der Eier auch mit einem Deckel versehen und die Eier im Backofen fertig backen. Will man die Eier recht appetitlich auftragen, sticht man sie vor dem Anrichten mit einem Pastetenring oder einem Glas glatt aus.

115. Eier in der Tasche.

Zut.: 2 l Wasser, 20 g Salz, 2 Eßl. Essig, 6 Eier.

In einem Kochtopf läßt man Wasser mit Salz und Essig zum Kochen kommen. Die möglichst frischen Eier werden eins nach dem andern vorsichtig in einen Schöpflöffel aufgeschlagen, ebenso vorsichtig in das kochende Wasser gegeben, welches gut zugedeckt, gleichmäßig kochen, ja nicht strudeln soll. Man rechnet zum Garwerden 3 Min. Hierauf nimmt man die Eier mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie bis zu weiterem Gebrauch in wenig gesalzenes, kaltes Wasser. Vor der Verwendung werden die Eier mit dem Messer zugestutzt und je nach Bedarf wieder in heißem Wasser erhitzt. Das Eigelb soll noch vollständig weich sein.

116. Eier mit Bratensaft (Jus).

Zut.: 6—8 frische Eier. — Zum Kochen: 2 l Wasser, 2 Eßl. Salz, 2 Eßl. Essig, $^1/_3$ l Bratensaft.

Die Eier werden nach Nr. 115 vorgekocht, in kleine Porzellan- oder irdene Schüsselchen gegeben, mit kräftigem braunem Bratensaft übergossen und als Vorspeise aufgetragen.

117. Saure Eier.

Zut.: 12 Eier. — Zum Kochen: 2 l Wasser, 20 g Salz, 2 Eßl. Essig. — Zum Beiguß: 50 g Fett, 100 g Mehl, $1^1/_2$ l Fleischbrühe, $^1/_2$ Zwiebel, 2 Nelken, 3 Pfefferkörner, $^1/_2$ Lorbeerblatt, 1 Sträußchen Suppengrüns, 1 Zitronenscheibe, Prise Salz, 2 Eßl. Rotwein oder Madeira.

Mit Fett, Mehl und Fleischbrühe bereitet man einen braunen Beiguß, würzt mit Nelken besteckter Zwiebel, Suppengrüns, Lorbeerblatt, Zitrone und Salz und läßt den Beiguß 2—3 Std. kochen. Vor dem Gebrauch läßt man den Beiguß durch ein Sieb laufen, läßt ihn nochmals aufkochen, würzt mit Wein oder Madeira und gießt ihn hierauf über die nach Nr. 115 vorgekochten Eier, welche man in eine runde Schüssel angerichtet hat. Nach Belieben kann man das Gericht mit Blätterteighalbmonden verzieren.

118. Gefüllte Eier.

Zut.: 12 hartgekochte Eier, 65 g Schinken, 3 rohe Eigelb, 2 Sardellen, 1 Messerspitze Senf, 1 Eßl. Salz, $^1/_2$ Eßl. verwiegte Kräuter, 2 Eßl. Öl, 1 Eßl. Essig. — Zum Aufziehen: 60 g Butter.

Die hartgekochten Eier werden geschält und der Länge nach halbiert. Sodann werden die Eigelb vorsichtig herausgelöst, durch ein feines Sieb getrieben und mit dem verwiegten Schinken, den rohen Eigelb, den Gewürzen und dem Öl gut verarbeitet. Mit dieser Masse füllt man die Eihälften kuppelartig, setzt sie in eine mit Butter bestrichene Auflaufform oder feuerfeste Platte, belegt sie mit Butterstücken und stellt sie $^1/_4$ Std. vor Gebrauch in den mäßig heißen Backofen. Die gefüllten Eier können auch kalt, ohne aufgezogen gegeben werden.

119. Gefüllte Eier mit weißem Beiguß.

Zut.: 6 Eier, 50 g mageren Schinken, 50 g Butter. — Zum Beiguß: 40 g Butter, 60 g Mehl, $^3/_4$ l Milch, $^1/_4$ l Rahm, 30 g geriebenen Käse, $^1/_2$ Eßl. Salz.

Die hartgekochten Eier werden geschält, halbiert und die Eigelb herausgelöst. Diese werden durch ein Sieb getrieben und nebst dem fein gewiegten Schinken, wenig Pfeffer, Salz unter die schaumige Butter gemengt. Die Masse muß so fest sein, daß man Kugeln davon formen kann. Diese setzt man an Stelle der herausgelösten Eigelb in die Eiweißhälften. Den unterdessen aus Butter, Mehl und süßem Rahm hergestellten Rahmbeiguß, der gut durchgekocht sein soll, würzt man mit Käse und Salz, gibt ihn kochend in die heiße Platte und setzt die Eier rasch hinein. Das Gericht muß möglichst rasch aufgetragen werden, damit die Butter in den gefüllten Eidottern nicht schmelzen kann.

120. Eier im Becher.

Zut.: 6 Eier, 60 g Butter, 60 g Mehl, $^1/_2$ l Milch, $^1/_4$ l Rahm, 10 g Käse, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer. — Zum Abrühren: 20 g Butter. — Zum Bestreuen: 10 g Käse.

6 kleine Auflaufförmchen aus feuerfestem Porzellan werden mit Butter bestrichen und in jedes Förmchen ein rohes, frisches Ei geschlagen. Mit Butter, Mehl, Salz, Milch und Rahm wird ein dickflüssiger Rahmbeiguß bereitet, den man mindestens 1 Std. gut durchkochen läßt. Sodann rührt man ein Stückchen Butter und die Hälfte des geriebenen Käses darunter, verteilt den Beiguß über die 6 Eier, streut Käse darüber und stellt die Förmchen auf einem, mit Salz oder Sand bestreuten Blech in den gut heißen Ofen, wo sie etwa 15—20 Min. zum Garwerden brauchen.

121. Eier mit Champignons.

Zut.: 60 g Champignons, 50 g Butter, 3 Eßl. Bratensaft, Prise Salz, 6 frische Eier. — Zum Rahmbeiguß: 60 g Butter, 20 g Mehl, 1/8 l Rahm, 1 Teel. Salz, 20 g geriebenen Käse, 2 Eier.

Die geputzten Champignons werden in kochende Butter gegeben und darin auf der Seite des Herdes, nach Zugabe von Bratensaft und Salz weichgedämpft. Alsdann füllt man sie in 6 kleine Auflaufförmchen, läßt je ein frisches Ei darauf gleiten und bedeckt diese mit dem erkalteten Rahmbeiguß, unter den man noch geriebenen Käse, Eigelb und den Schnee der Eiweiß gezogen hat. Die Förmchen werden auf einem mit Salz bestreuten Blech in den sehr heißen Ofen gestellt und sobald sich der Deckel gebräunt hat (10 Min.) aufgetragen.

122. Eier nach Florentiner Art.

Zut.: 6 Eier, 1 Teller Spinat. — Zum Abdämpfen: 15 g Butter. — Zum Beiguß: 30 g Butter, 30 g Mehl, 1/2 l süße Milch, 1 kleiner Eßl. Salz, 50 g geriebenen Käse. — Zum Abrühren: 50 g Butter. — Zum Bestreuen: 10 g Käse.

Werden die Eier als Vorspeise verwendet, so rechnet man für eine Portion 1 Ei, als Frühstück oder Abendessen jedoch 2—3 Eier. Der Spinat wird geputzt, gewaschen und in Salzwasser 3 Min. gekocht, abgeschreckt und in der heißen Butter vorsichtig 5 Min. gedünstet. Inzwischen bereitet man von Butter, Mehl und Milch einen Beiguß, läßt diesen gut durchkochen und würzt mit dem geriebenen Käse und Salz. Eine mit Butter bestrichene, feuerfeste Platte oder Auflaufform wird mit den Spinatblättern ausgelegt und mit der zweiten Menge Käse bestreut. Darüber schlägt man vorsichtig 6 Eier, gießt den Beiguß, den man zuvor mit der Butter abgerührt hat, darüber. 1/4 Std. vor dem Auftragen stellt man die Eier in den gut heißen Ofen; sind sie oben gebräunt, so müssen sie sofort aufgetragen werden.

123. Eier auf italienische Art.

Zut.: 12 Eier, 6 Sardellen, Prise Pfeffer, 1 Eßl. in 20 g Butter gedämpfte Zwiebel und Petersilie, 1/2 l sauren Rahm.

Die Eier werden hartgekocht, geschält und in Hälften geteilt. Sodann setzt man die Eierhälften in eine feuerfeste Platte oder Auflaufform, belegt sie kreuz und quer mit geputzten Sardellenstreifen, streut die in Butter gedünstete Zwiebel und Petersilie darauf und stellt die Platte nach der Zugabe des dicken, sauren Rahms in den heißen Backofen. Hier läßt man die Eier so lange stehen, bis sie einmal aufgekocht haben und bringt sie sofort zu Tisch.

124. Eier mit Hering.

Zut.: 12 Eier, 1 Hering, 1 große Zwiebel, $^1/_2$ Teel. Senf, Prise Pfeffer, 3 Eßl. Essig, 4 Eßl. Öl, 3—4 Eßl. sauren Rahm.

Frische, hartgekochte Eier werden geschält, halbiert und auf eine Porzellanplatte gesetzt. Der gewässerte Hering, man kann auch Sardellen verwenden, wird geputzt, mit der Zwiebel fein verwiegt und mit den anderen angegebenen Zutaten zu einem dicken Beiguß gerührt. Diesen gibt man über die Eier und verziert sie mit Petersilie.

125. Eierkotelettes.

Zut.: 12 hartgekochte Eier, etwa 180 g Schinken, $^1/_2$ Pfd. feingeschnittene Zwiebel, 50 g Butter, $^1/_2$ Teel. Salz. — Zur Herstellung des Rahmbeigusses: 70 g Butter, 70 g Mehl, $^3/_4$ l Milch, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer. — Zum Umhüllen: 1—2 Eier, Weckmehl, 3 Makkaronistengel. — Zum Backen: 80—100 g Fett. — Zum Abrühren des Beigusses: 20 g Butter, $^1/_4$ l Rahm.

Hartgekochte Eier werden geschält, das Eigelb herausgelöst und das Eiweiß in ½ cm große Würfel geschnitten. Das Eigelb wird mit der gleichen Menge Schinken fein verwiegt. In einem glasierten Topf läßt man die Butter zergehen, gibt die gebrühten, in einem Tuch abgetrockneten Zwiebeln hinzu und läßt sie 15—20 Min. dünsten; doch dürfen sie nicht gelb werden. Nun gibt man einen dick eingekochten Rahmbeiguß darunter, würzt mit Salz, Pfeffer und läßt die Speise auf der Seite des Herdes ½ Std. dünsten. Die Hälfte des Beigusses wird mit dem Schinken, Eigelb und Eiweiß gut vermengt. Nach dem Erkalten formt man Kotelettes, steckt einen Stiel von Makkaroni ein und umhüllt sie mit Ei und Weckmehl. Kurz vor Gebrauch werden die Kotelettes in heißer Butter im Zeitraum von 6—8 Min. gebacken. Die zweite Hälfte des Beigusses treibt man durch ein feines Sieb, rührt ihn mit Butter und Rahm ab, läßt ihn einmal aufkochen und gibt ihn in einer Beigußschale zu den Kotelettes. (Stückzahl: 12.)

126. Eier nach Königinnenart.

Zut.: 6 Eier. — Zum Brei: $^1/_2$ Pfd. Kalbsbraten oder ebensoviel Hühnerfleischreste, 2 Eßl. Wein. — Zum Beiguß: 60 g Butter, 60 g Mehl, $^3/_4$ l Fleischbrühe, 1 Eßl. Zitronensaft, 1 Teel. Salz, 2 Eigelb, 2 Eßl. Rahm, 1 Trüffel, 2 Eßl. Bratensaft.

Frische Eier werden nach Nr. 115 gekocht und bis zum Gebrauch in kaltes Wasser gelegt. Den Kalbsbraten oder Hühnerfleischreste treibt man zweimal durch die Fleischhackmaschine. Mit Butter, Mehl, Salz und der angegebenen Fleischbrühe bereitet man einen Butterbeiguß, welchen man gut durchkochen läßt. Nun teilt man den Beiguß in 2 Teile, gibt der ersten Hälfte das Fleisch nebst Wein zu, während man die zweite Hälfte mit Zitronensaft würzt und mit Eigelb und Rahm abrührt. In Muscheln oder kleine Auflaufförmchen füllt man den Fleischbrei ein, gibt die erhitzten Eier darauf, bedeckt letztere

mit dem abgerührten Butterbeiguß und verziert die Speise vor dem Auftragen mit Trüffelscheiben und heißem Bratensaft.

127. Eier nach Lothringer Art.

Zut.: 6 Eier, 200 g Dürrfleisch, 150 g Schweizerkäse, 6 Eßl. dicken, sauren Rahm.

Möglichst mageres Dürrfleisch wird in 8 cm lange, 4 cm breite, messerrückendicke Scheibchen geschnitten, ebenso der Schweizerkäse. Die Speckscheibchen werden eine Minute in kochendem Wasser einmal aufgekocht und nach dem Abtropfen in einer Pfannkuchenpfanne ohne Fett leicht angeröstet. Eine niedere Auflaufform oder feuerfeste Platte wird leicht mit Butter bestrichen, mit den Speckscheibchen und darüber den Käsescheiben ausgelegt und vorsichtig 6 frische Eier darüber geschlagen. Um die Eigelb gießt man den Rahm und zieht die Speise kurz vor dem Gebrauch 15 Min. in gut heißem Backofen auf. Nach Belieben kann man die Speise in Portionenplättchen verteilen, aus denen sie auch unmittelbar gegessen werden können.

128. Eier auf Mailänder Art.

Zut.: 9 Eier, 50 g Butter, 1 Eßl. fein gewiegte Zwiebel, 70 g Mehl, $^3/_4$ l Fleischbrühe, $^1/_4$ l sauren Rahm, 30 g Parmesankäse, 1 kleiner Eßl. Salz, Prise Pfeffer, Kapselbrot, 50 g Butter.

Die hartgekochten Eier werden nach dem Erkalten geschält und querüber in 3 Teile geschnitten. In die kochende Butter gibt man die Zwiebeln und, sobald sie gelb sind, das Mehl, läßt letzteres auf der Seite des Herdes ebenfalls gelb werden, löscht mit Fleischbrühe ab und läßt den Beiguß gut durchkochen. Sodann würzt man mit Käse, Salz, Pfeffer, zieht den sauren Rahm darunter, gibt die Eier vorsichtig hinein und, wenn sie erhitzt sind, füllt man sie in eine heiße Schüssel. Nach Belieben verziert man sie mit in Butter gerösteten Brotscheiben, die man aus Kapselbrot schneidet.

129. Eier nach Metternich.

Zut.: 500 g Kalbfleisch, 5—6 Eßl. süßen Rahm, 1 Teel. Salz. — 6 Eier. — Zum Bearnaisebeiguß: 80 g Butter, 3 Eigelb, 1 Eßl. verwiegte Kräuter, 2 Eßl. Essig, 3 Eßl. Wasser, Prise Salz. — Zum Backen: 50 g Butter.

Das Kalbfleisch wird 3—4 mal durch die Fleischhackmaschine getrieben und mit dem Salz und Rahm gut vermengt. Sodann formt man auf einem naß gemachten Porzellanteller, mit naß gemachten Händen Küchlein von 1½ cm Dicke und 6 cm Durchmesser und läßt sie gut zugedeckt auf Eis 1—2 Std. ruhen. 6 frische Eier werden nach Nr. 115 gekocht und bis zum Gebrauch in kaltes Wasser gelegt. Außerdem bereitet man mit den angegebenen Zutaten einen Bearnaisebeiguß. 10 Min. vor dem Auftragen werden die Kalbfleischküchlein in heißer Butter unter Begießen 8 Min. gebraten, auf eine heiße Platte gesetzt, die in heißem Wasser wieder erhitzten Eier darauf gelegt und das Ganze mit Bearnaisebeiguß begossen.

130. Eier in Muscheln.

Zut.: 90 g geräucherten Lachs, 2 Trüffeln, 20 g Butter, 3 Eßl. Fleischbrühe, 8 Eier, 3 Eigelb, 3 Eßl. Milch, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 50 g Butter.

Der Lachs und die Trüffeln werden in gleichmäßige, ½ cm große Würfel geschnitten und in heißer Butter ungefähr 5 Min. gedämpft. Alsdann gibt man die Fleischbrühe zu, schließt das Töpfchen und läßt beides noch weitere 5 Min. dämpfen. Eier, Eigelb, Salz, Pfeffer und Milch werden gut verquirlt und in einem gut glasierten Topfe, in welchem man die Butter erhitzt hat, wie Rühreier zubereitet. Sobald die Speise flockig wird, mengt man Trüffel und Lachs darunter, verteilt das Ganze in 6 erhitzte Muscheln und trägt die Speise rasch auf.

131. Russische Eier.

Zut.: 12 Eier. — Zur Mayonnaise: 2 hartgekochte Eigelb, 2 rohe Eigelb, 1 Teel. Salz, ½ Eßl. Zitronensaft, ⅓ l Öl, 1 Prise Pfeffer, Messerspitze Senf, einige Tropfen Maggis Würze, 1 Eßl. feingewiegte Kräuter.

Die hartgekochten, aus der Schale gelösten Eier werden mit einem scharfen Messer der Länge nach halbiert und auf eine große oder 6 kleine Plättchen gelegt. Mit den angegebenen Zutaten bereitet man eine nicht zu dicke Mayonnaise, würzt mit den feingewiegten Kräutern, wie Estragon, Pimpinelle, Boretsch, Petersilie und Schnittlauch und bedeckt damit die Eierhälften. Die Platte wird noch mit Gurkenfächer und Salatherzchen garniert und als Vorspeise oder als Gang bei einem Abendessen aufgetragen.

132. Eier nach Simon.

Zut.: 9 Eier. — Zur Fülle: 60 g Butter, 1 Teel. Kräuter, 1 Teel. Salz, 1 Messerspitze Paprika, 4 Eßl. Rahmbeiguß. — Zum Rahmbeiguß: 70 g Butter, 70 g Mehl, ¾ l Milch, 1 Eßl. Salz, 40 g Schweizerkäse, 40 g Parmesankäse. — Zum Bestreuen: 40 g Käse. — Zum Tomatenbeiguß: ¼ l Tomatenmark, 40 g Schinken.

Mit den angegebenen Zutaten wird ein Rahmbeiguß bereitet, welchen man 1 Std. durchkochen läßt. Unterdessen kocht man die Eier hart, halbiert sie nach dem Erkalten und löst die Eigelb heraus. Die Hälfte der letzteren vermengt man mit der angegebenen Menge Butter, Salz, Paprika, den feinverwiegten Kräutern (Estragon, Pimpinelle, Kerbel) und gibt zuletzt 4 Eßl. durchgekochten Rahmbeiguß darunter. Sobald die Masse erkaltet ist, füllt man sie kuppelartig in die ausgehöhlten Eier. Alsdann wird der Rahmbeiguß in 2 Teile geteilt. Zu der ersten Hälfte gibt man den Käse, rührt ihn glatt und verteilt ihn auf 6 kleine feuerfeste Plättchen. Darauf setzt man nun je 3 der gefüllten Eierhälften, streut Schweizerkäse darüber und stellt die Speise auf Salz in den heißen Backofen, bis sich dieselbe leicht bräunt. (10 Min.) Den zweiten Teil des Rahmbeigusses verrührt

man mit dem Tomatenmark, läßt ihn nochmals aufkochen und würzt mit dem in kleine Würfel geschnittenen Schinken. Vor dem Auftragen gießt man denselben über die Eier. Die Speise kann auch auf einer großen Platte aufgezogen und darin aufgetragen werden.

133. Eier mit Zunge.

Zut.: 20 g Butter. — Zum Ausstreuen: 100 g Zunge, 50 g steriliſ. Champignons, 6 Eier, 6 Zungenscheibchen, 1 Eßl. Bratensaft, 4 Eßl. Tomatenmark.

6 kleine Auflaufförmchen streicht man dick mit frischer Butter und bestreut Boden und Wände mit den feinverwiegten Champignons und Zunge. (Reste.) Hierauf gibt man in jedes Förmchen ein frisches Ei (es darf nicht auseinanderlaufen) und stellt die Förmchen im Wasserbad 8—10 Min. in den heißen Backofen. Die Eier dürfen nicht hart, sondern nur mit einem leicht gestockten Überzug versehen sein. Während des Aufziehens erhitzt man Bratensaft und Tomatenmark, gibt die markgroß ausgestochenen Zungenscheiben hinein und legt diese vor dem Auftragen nebst dem Beiguß gleichmäßig über die Eier.

134. Französischer Eierkuchen (für eine Person).

Zut.: 2—3 Eier, 1 Eßl. Milch, 1 Prise Salz, 20 g Butter.

Die Eier werden mit dem Salz und der Milch tüchtig verquirlt und die Eiermasse in eine Backpfanne gegeben, in welcher man die Butter erhitzt hat. Man läßt die Masse auf der heißen Herdplatte 3 Min. backen, stellt sie dann in den heißen Backofen, wo sich der Eierkuchen im Zeitraum von weiteren 3—4 Min. goldgelb bräunen soll. Man schlägt ihn zusammen und bringt ihn so schnell als möglich zu Tisch.

135. Aufgezogener Eierkuchen (für eine Person).

Zut.: 2—3 Eier, 10 g Mehl, 2 Eßl. Milch, Prise Salz, 20 g Butter.

Das Mehl wird mit Milch und den Eigelb schaumig gerührt, mit Salz gewürzt und der sehr steife Eierschnee darunter gezogen In einer Pfannkuchenpfanne erhitzt man die Butter, gibt die Eiermasse hinein, läßt sie auf der heißen Herdplatte 3 Min. anziehen und stellt sie zum Fertigbacken 3—5 Min. in den heißen Backofen. Man legt den fertigen Eierkuchen einmal zusammen.

136. Aufgezogener Tomateneierkuchen (für eine Person).

Zut.: 2—3 Eier, 1/4 Teel. Salz, 10 g Mehl, 1 Eßl. Tomatenmark, 1/2 Teel. feingeriebene Zwiebel, Prise Pfeffer, 20 g Butter.

Feingeriebene Zwiebel, Tomatenmark, Mehl, Salz, Pfeffer und Eigelb werden gut verquirlt, der steife Eierschnee darunter gezogen und die Eiermasse in die Pfanne gegeben, in welcher man vorher die

Butter erhitzt hat. Man läßt sie auf der heißen Herdplatte 2 Min. anziehen, stellt die Pfanne 3—5 Min. in den heißen Backofen, schlägt den Kuchen beim Anrichten übereinander und bringt ihn sofort zu Tisch.

137. Eierkuchen mit gedämpften Eierschwämmchen (für eine Person).

Zut.: 2 Eier, 1 Eßl. Milch, Prise Salz, 20 g Butter, 2—3 Eßl. gedämpfte Eierschwämmchen.

Die Zubereitung ist die gleiche wie bei Nr. 141, nur verwendet man an Stelle von Nieren gedämpfte Eierschwämmchen.

138. Käseeierkuchen (für eine Person).

Zut.: 35 g in Würfel geschnittenen Emmentalerkäse, 2 Eier, 1 Eßl. Milch, Prise Salz, 20 g Butter.

Wird wie Nr. 134 zubereitet.

139. Lyoner Eierkuchen (für eine Person).

Zut.: 20 g Butter, 1/2 Teel. Zwiebel, 2 Eier, Prise Salz, Prise Pfeffer, 1/2 Teel. geriebenen Parmesankäse, 1 Messerspitze fein gehackte Petersilie.

In der heißen Butter dämpft man die feingeschnittene Zwiebel goldgelb, gibt die gut verquirlten Eier, welche man mit Salz, Pfeffer, Parmesankäse und Petersilie gewürzt hat, dazu und bäckt die Eiermasse wie einen französischen Eierkuchen.

140. Eierkuchen nach Nauheim.

Zut.: Zum Teig: 120 g Mehl, 1/8 l Milch, 4 Eier, 1/2 Teel. Salz, Backfett. — Zur Fülle: 1/4 Pfd. Hühnerfleischreste. — Zum Butterbeiguß: 30 g Butter, 40 g Mehl, 1/3 l Fleischbrühe, 1 Teel. Salz, 4 Eßl. Wein, 1 Teel. Zitronensaft, 2 Eßl. Rahm.

In der heißen Butter dämpft man das Mehl lichtgelb, löscht mit der Fleischbrühe ab, kocht den Beiguß gut durch, gibt die fein verwiegten Hühnerfleischreste, nebst Gewürz und dem Rahm zu, läßt die Fülle einmal aufkochen, bestreicht damit die dünnen Pfannkuchen, welche man aus dem Teig gebacken hat. Diese schneidet man in verschobene Rechtecke und trägt sie mit oder ohne Salat auf.

141. Eierkuchen mit sauren Nieren (für eine Person).

Zut.: 2 Eier, 1 Eßl. Milch, Prise Salz, 20 g Butter, 2—3 Eßl. saure Nieren. (Hergestellt von 60 g Nieren.)

In einer Pfannkuchenpfanne läßt man die Butter heiß werden, gibt die mit Milch und Salz verquirlten Eier hinein, läßt den Kuchen auf der Herdplatte auf der unteren Seite etwa 2 Min. backen und stellt die Pfanne etwa 3—4 Min. in den heißen Backofen. Der Eierkuchen soll goldbraun backen. Nun schlägt man den Kuchen dreifach

zusammen, stürzt ihn so auf eine heiße Platte, daß die äußeren Kanten nach unten zuliegen kommen. Die vorher zubereiteten sauren Nieren kommen der Länge nach in die Mitte des Eierkuchens, in welchen man vorher mit einem Messer eine Öffnung geschnitten und leicht auseinandergezogen hat.

142. Schinkeneierkuchen (für eine Person).

Zut.: 50 g gekochter Schinken, 2—3 Eier, 1 Eßl. Milch, Prise Salz, 20 g Butter.

Der Schinken wird in ½ cm große Würfel geschnitten und nebst Milch und Salz unter die verquirlten Eier gegeben. In einer Pfannkuchenpfanne läßt man Butter heiß werden, gibt die Eier hinein, läßt den Kuchen auf der heißen Herdplatte etwa 2 Min. backen und stellt ihn nun zum Fertigwerden noch weitere 3—4 Min. in den heißen Backofen. Beim Anrichten wird der Kuchen von beiden Seiten zusammengeschlagen, auf eine heiße Platte gestürzt und sofort aufgetragen.

143. Spargeleierkuchen.

Zut.: 12 Eier, 6 Eßl. Milch, 2 Teel. Salz, 6—8 Eßl. Spargelköpfchen. — Zum Backen: 60 g Butter.

Die Eier werden mit der Milch und dem Salz gut verquirlt, die nicht zu weich gekochten Spargelköpfchen zugegeben und die Masse in zwei Hälften geteilt. Sodann läßt man in der Pfannkuchenpfanne die Hälfte der Butter heiß werden, gibt die eine Hälfte der Eiermasse hinein und läßt den Teil auf der heißen Herdplatte etwa 2 Min. stehen, stellt ihn hierauf 3—4 Min. in den heißen Backofen und bringt den von beiden Seiten übereinander gelegten Eierkuchen sofort zu Tisch. Die zweite Hälfte wird auf die gleiche Weise gebacken.

144. Brieschenauflauf.

Zut.: 1½ Brieschen. — Zum Abkochen: 1 l Wasser, 1 kleinen Eßl. Salz. — 80 g Butter, 5 Eier, Prise Salz.

Das 2 Stunden gewässerte Brieschen wird mit kaltem Wasser beigestellt, zum Kochen gebracht, abgeschüttet, gehäutet und in kochendem Salzwasser weich gekocht. Sodann wird es im Mörser fein gestoßen oder durch ein Sieb getrieben, nebst dem Eigelb und Salz unter die schaumig gerührte Butter gegeben und zuletzt der steife Eierschnee darunter gezogen. Man füllt die Masse in eine bestrichene Auflaufform oder in kleine Porzellanförmchen und läßt sie in heißem Backofen etwa 10 Minuten aufziehen. Eine große Form braucht 15—20 Min.

145. Hirnauflauf.

Zut.: 1 großes Hirn. — Zum Beiguß: 60 g Butter, 60 g Mehl, $^2/_3$ l Milch, 1 Teel. Salz, 4 Eier.

Das gewässerte, gehäutete Hirn wird mit kaltem Wasser beigestellt und zum Kochen gebracht und nach dem Abschütten des Blanchierwassers durch ein feines Sieb getrieben. Mit Butter, Mehl und Milch bereitet man einen Rahmbeiguß unter welchen man nach ½ Std. Kochzeit Hirn, Eigelb und zuletzt den steifen Eierschnee mengt. Die erhaltene Masse füllt man in eine große oder in kleine Auflaufförmchen und stellt erstere 25, letztere 15 Min. in einen gut heißen Backofen. Der Auflauf muß sofort aufgetragen werden.

146. Käseauflauf.

Zut.: $^1/_4$ l saurer Schlagrahm (ohne Zucker), 4 Eier, 20 g Butter, 1 Teel. Salz, 1 Messerspitze Paprika, $^1/_2$ Teel. Zucker, 100 g Schweizerkäse.

Unter den steifgeschlagenen Rahm gibt man die Butter, den in ¾ cm große Würfel geschnittenen Käse, Salz, Zucker, Paprika, Eigelb, schlägt die Masse auf der Seite des Herdes zu einer dicklichen Creme, und nachdem diese unter Schlagen wieder kalt geworden, zieht man den steifen Eierschnee darunter. Man füllt die Masse in 6 kleine Porzellanauflaufförmchen und läßt sie im heißen Backofen 10 Min. aufziehen. Der Auflauf muß sofort aufgetragen werden.

147. Käseauflauf (Andere Art).

Zut.: 65 g Butter, 100 g Mehl, $^6/_{10}$ l Milch, 4 Eier, 200 g Parmesankäse, 1 Teel. Salz.

Mit Butter, Mehl und Milch wird ein Beiguß hergestellt, unter den man nach dem Abkühlen Eigelb, Salz, geriebenen Käse und zuletzt den steifen Eierschnee mengt. Die Masse kommt in eine vorgerichtete Auflaufform und wird in guter Hitze aufgezogen, wozu man etwa 30 Min. rechnet. Verwendet man kleine Förmchen, dann reichen 20 Min.

148. Schinkenauflauf.

Zut.: $^1/_2$ Pfd. mageren Schinken, 20 g Butter. — Zum Rahmbeiguß: 30 g Butter, 30 g Mehl, $^1/_{10}$ l süßen Rahm oder Milch, 1 Teel. Salz. — 2 Eßl. Madeira, 1 Messerspitze Paprika, einige Tropfen Maggis Würze, 3 Eier.

Der Schinken wird mit 20 g Butter im Mörser fein gestoßen oder ohne Butter 3 mal durch die Fleischhackmaschine getrieben. Von Butter, Mehl und süßem Rahm bereitet man einen Rahmbeiguß, läßt ihn ½ Std. durchkochen, würzt mit den angegebenen Zutaten und mengt zuletzt Schinken, Eigelb und den steifen Eierschnee leicht darunter. Man füllt die Masse in gut gestrichene kleine Porzellanförmchen oder in eine Auflaufform und läßt sie in heißem Ofen 20 Min. aufziehen. Eine große Form braucht 10—15 Min. länger.

149. Spinatauflauf.

Zut.: 150 g geputzten Spinat, Abkochwasser, Salz. — Zum Dämpfen: 20 g Butter. — Zum Rahmbeiguß: 30 g Butter, 30 g Mehl, 1/3 l Milch, 1 kleinen Eßl. Salz, 1 Prise Muskat. — 4 Eier.

Der geputzte, gewaschene, 5 Minuten abgekochte Spinat wird ausgedrückt und fein verwiegt. Nun läßt man die Butter heiß werden, dämpft darin den Spinat auf der Seite des Herdes, damit er trocken wird. Während dieser Zeit bereitet man von Butter, Mehl, Rahm und Gewürz einen Beiguß, mengt nach ½ Std. Kochzeit den Spinat, die Eigelb und zuletzt den steifen Eierschnee darunter. Hierauf füllt man die Masse in 7—8 kleine bestrichene Auflaufförmchen oder in eine große Form und läßt den Auflauf in heißem Ofen 15 Min. aufziehen. In einer großen Form braucht die Masse 10 Min. länger zum Garwerden.

150. Brieschen in Muscheln.

Zut.: 1 Brieschen, 1 Hirn, 40 g Butter, 1 Teel. Salz. — Zum Dämpfen: 60 g Butter, 1 kleine Zwiebel, 4 Sardellen, 60 g geriebenen Käse, 40 g Weckmehl, 24 Champignons. — Zum Belegen: 2 Eßl. Weckmehl, 30 g Butterwürfel.

Die gewässerten Brieschen und Hirn werden gehäutet, gebleicht und in dreimarkgroße Scheiben geschnitten. In einem Töpfchen erhitzt man Butter, dämpft darin unter vorsichtigem Umwenden Brieschen und Hirn etwa 10 Min. In der zweiten angegebenen Buttermenge dämpft man die feingeschnittene Zwiebel lichtgelb, gibt die geputzten, fein verwiegten Sardellen, den geriebenen Käse und Weckmehl zu und dämpft alles zusammen etwa 10 Minuten. Die Muscheln werden mit Butter bestrichen, das Brieschen nebst Hirn, unter welche man die klein geteilten Champignons gezogen hat, eingefüllt, die Deckmasse darüber gestrichen und nachdem man noch etwas Weckmehl und Butterstücken darauf gelegt hat, im Backofen etwa 15 Min. aufgezogen. (Gibt 6 Muscheln.)

151. Hummer in Muscheln.

Zut.: 1 Büchse Kronenhummer. — Zum Beiauß: 50 g Butter, 50 g Mehl, 3/4 l Milch, 1 Eßl. Salz, 50 g geriebenen Parmesankäse. — Zum Abrühren: 50 g Butter. — Zum Spritzen der Muscheln: Kartoffelmasse.

Dazu verwendet man Reste von gekochtem Hummer oder man kauft eine Büchse Kronenhummer, aus der man nach dem Öffnen 6 schöne Hummerstücke herausucht. Der Rest des Büchseninhaltes wird in 1 cm große Würfel geschnitten. Mit Butter, Mehl, Salz und Milch bereitet man einen Beiguß, der mindestens ½ Std. durchkochen soll. Alsdann teilt man den Beiguß in zwei Hälften, gibt unter die erste Hälfte die Hummerwürfel und unter die zweite Hälfte 50 g geriebenen Parmesankäse und 50 g frische Butter. In 6 gebutterte Muscheln spritzt man mit Kartoffelmasse Bordüren, verteilt den Bei-

guß in die Muscheln, legt die Hummerscheiben darauf, bedeckt dieselben mit dem zweiten abgerührten Beiguß und zieht die Muscheln in heißem Backofen etwa 25 Min. auf.

152. Fleischmuscheln.

Zut.: 50 g Butter, 60 g Mehl, $^3/_4$ l Fleischbrühe, 5 Eßl. Wein oder Madeira, 1 Teel. Salz, einige Tropfen Maggis Würze, $^3/_4$ Pfd. Kalbsbraten oder Zunge, auch Schinken, 6 Eßl. dicken, sauren Rahm. — Zum Bestreuen: 50 g Käse, 10 g Weckmehl.

Mit Butter, Mehl und Fleischbrühe bereite man einen gelben Butterbeiguß, der nach einstündigem Durchkochen mit Wein oder Madeira, usw. gewürzt wird. Die vorhandenen Fleischreste werden in $^3/_4$ cm große Würfel geschnitten, unter den Beiguß gezogen und das Ragout in Muscheln gefüllt. Darüber gibt man den Rahm, geriebenen Käse und Weckmehl und stellt die Muscheln auf einem Blech stehend, etwa 20 Min. in den gut heißen Backofen.

153. Muschelragout.

Zut.: 1 gekochte Kalbszunge, 1 Brieschen, 2 Eßl. sterilisierte oder $^1/_2$ Pfd. frische Champignons. — Zum Dämpfen: 30 g Butter, 1 Teel. Salz, 1 Eßl. Zitronensaft. — Zum Beiguß: 40 g Butter, 40 g Mehl, $^1/_4$ l Milch, $^1/_4$ l Fleischbrühe, 2 Eßl. Madeira, 1 Eßl. Zitronensaft, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 2 Eigelb. — Zum Bestreuen: 30 g geriebenen Parmesankäse.

Das gewässerte, gebleichte und heraus gelöste Brieschen dämpft man nebst den in kleine Stückchen geschnittenen Champignons, Salz und Zitronensaft etwa 15 Min. und schneidet hierauf das Brieschen und die weichgekochte, abgezogene Zunge in 1 cm große Würfel. Mit den angegebenen Zutaten bereitet man einen Butterbeiguß, gibt diesem, nachdem er 1 Std. gekocht hat, Brieschen, Zunge, Champignons, Madeira, Zitronensaft, Pfeffer, und nach Bedarf noch Salz zu, rührt das Ragout mit Eigelb ab und füllt es in 8—9 mit Butter bestrichene Muscheln. Diese werden mit Käse bestreut und auf einem mit Salz bestreuten Blech in sehr heißem Backofen 15 Min. aufgezogen.

154. Käsemuscheln.

Zut.: $^1/_4$ Pfd. Butter, $^1/_4$ Pfd. Käse, 6 Eier, 10 g Mehl, 2 Eßl. dicker, saurer Rahm, 1 Teel. Salz, Prise Paprika oder Pfeffer.

Unter die schaumig gerührte Butter gibt man die Eigelb, den geriebenen Parmesankäse, Salz, Paprika, Mehl, Rahm und zuletzt den steifen Schnee der Eiweiß. Man füllt diese Masse in die mit Butter bestrichenen Muscheln, stellt sie auf ein mit Salz bestreutes Blech und zieht sie in gut heißem Ofen so lange auf, bis sie sich oben wenig färben. Man rechnet dazu etwa 15 Min. Die Muscheln müssen sofort aufgetragen werden. In Ermangelung von Muscheln kann man die Masse auch in kleinen Auflaufförmchen aufziehen. (Gibt 14 Muscheln.)

155. Blätterteigpastetchen.

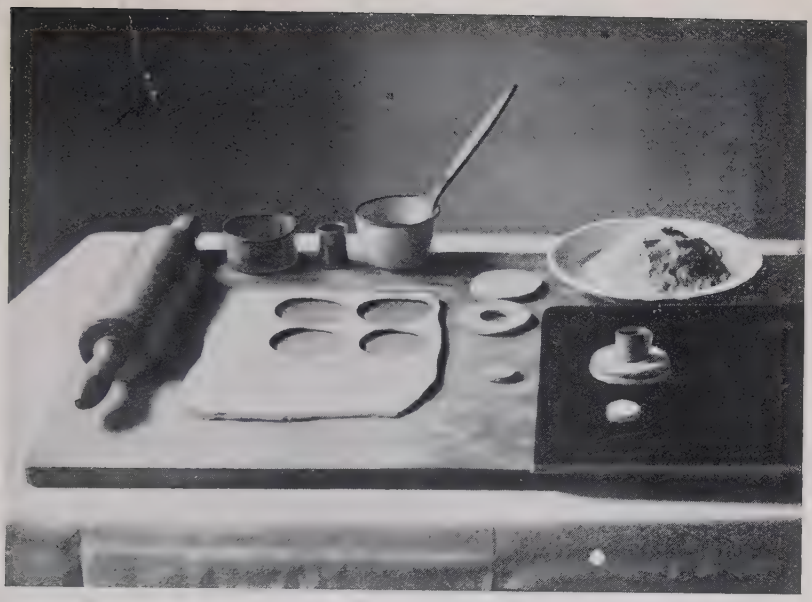
Zut.: Zum Blätterteig: $^1/_2$ Pfd. Mehl, $^1/_8$ l Wasser, Prise Salz, $^1/_2$ Pfd. Butter. — Zum Füllen: Ein feines Ragout siehe Nr. 166—171.

Von Mehl, Wasser, Salz und Butter bereitet man nach Nr. 1053 einen Blätterteig, welcher dreimal 2 Touren erhalten muß. Nach dem Ruhen wellt man ihn halbfingerdick aus, sticht mit einer glatten Ringform im Durchmesser von 6 cm Blättchen aus, setzt die Hälfte davon auf ein nasses Blech, während man die zurückbleibenden Teigblättchen nochmals mit einer glatten Ringform im Durchmesser von 3 cm aussticht. Die erhaltenen Teigringe legt man auf die auf dem Blech sitzenden Pastetenteilchen, welche man aber zuvor mit Wasser leicht bestrichen hat. Die kleinen Teigstückchen, die beim Ausstechen der Ringe entstehen, werden ebenfalls aufs Blech gesetzt und später nach dem Backen als Deckelchen auf die gefüllten Pastetchen gesetzt. Mit weißem festen Papier oder Karton formt man 6 cm hohe und 3 cm breite Röhrchen, steckt diese leicht in die Öffnungen der Pastetchen, wodurch letztere beim Backen eine schönere Form behalten, weniger leicht umfallen und auch höher werden. Kurz vor dem Backen bestreicht man die Oberfläche der Pastetchen leicht mit verrührtem Eigelb, wobei man zu beachten hat, daß kein Eigelb abläuft, da sonst die Pastetchen nicht aufgehen oder einseitig werden. Nun bäckt man die Pastetchen in starker Hitze etwa 20—25 Min. Die ersten 15 Min. darf der Backofen nicht geöffnet werden. Die Pastetchen müssen schön blättrig und mindestens 6 cm hoch sein. Hat man am Tage des Gebrauchs wenig Zeit zur Verfügung, dann bäckt man sie am Tag zuvor und stellt sie vor dem Einfüllen ein paar Minuten in den heißen Backofen. Vor dem Auftragen füllt man sie mit einem feinen Ragout, nach der Art desselben erhalten sie den Namen und deckt das Deckelchen darauf. (Stückzahl: 12.)

156. Brieschen-Pastetchen.

Zut.: Zum Teig: 250 g Mehl, 200 g Butter, 1 Teel. Salz, 1 Eigelb. — Zur Fülle: 40 g Butter, 40 g Mehl, $^1/_4$ l Fleischbrühe, $^1/_4$ l Milch oder süßen Rahm, $^1/_2$ Teel. Salz, 1 Eßl. Wein, 1 Eßl. Madeira, Prise Paprika, einige Tropfen Maggis Würze, $^1/_2$ Brieschen, 40 g Schinken, $^1/_2$ Eigelb. — Zum Streichen: 1 Eigelb. — Zur Würze: 2 Eßl. Madeira.

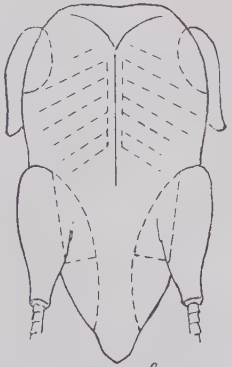
Auf dem Wellbrett werden die Zutaten des Teiges zusammengearbeitet und sodann, wie ein Blätterteig (siehe Nr. 1053) 4—5 mal ausgewellt. Nach halbstündigem Ruhen belegt man damit, etwa messerrückendick ausgewellt, bestrichene Pfitzaufförmchen, verteilt die vorher verfertigte Fülle hinein und legt Teigdeckelchen darüber, die mit Eiweiß an den unteren Teig befestigt werden. In der Mitte des Deckelchens wird vor dem Auflegen eine kirschgroße Öffnung ausgestochen, damit der Dampf entweichen kann. Die Deckelchen werden nach Belieben mit Teigstreifen verziert, die Pastetchen mit Eigelb bestrichen und in guter Hitze (200° C.) etwa 40—45 Min. gebacken. So-



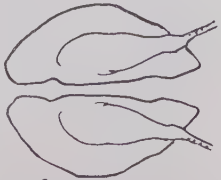
Die Herstellung von Blätterteigpastetchen. Siehe Nr. 155.

Fertige Blätterteigpastetchen. Siehe Nr. 155.

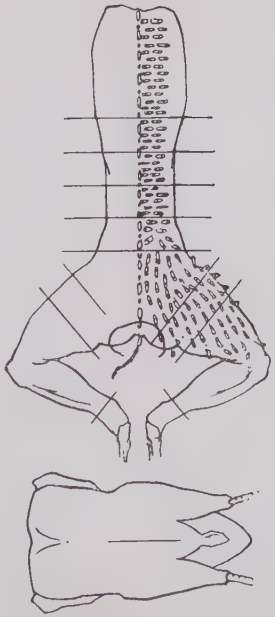
Das Zerlegen von Geflügel, Hase und Rehbock.



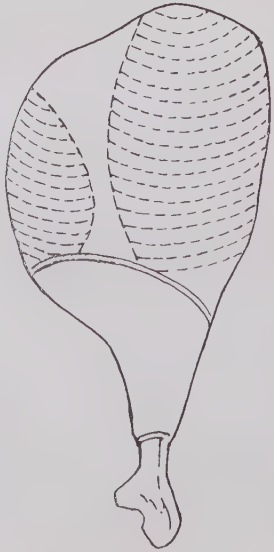
Ente zerlegt.



Hase zerlegt.



Huhn.



bald sie aus dem Ofen kommen, wird in die kleine Öffnung etwas Madeira gegossen. Zur Fülle wird in der zerlassenen Butter das Mehl lichtgelb gedämpft, mit Fleischbrühe und Milch abgelöscht und der Beiguß gut durchgekocht. Während dieser Zeit wird das gewässerte, gebleichte Brieschen in 1 cm große Würfel geschnitten und nebst dem in kleinen Würfel geteilten Schinken und den angegebenen Gewürzen dem Beiguß zugegeben. Das Brieschen läßt man etwa 10 Min. mitdämpfen, rührt den Beiguß mit Eigelb ab und verwendet die Fülle nach Vorschrift. Die Pastetchen können auch mit Hirn oder Resten von Geflügel hergestellt werden. (Stückzahl: 12.)

157. Eierpastetchen.

Zut: 6 Eier, 200 g Schinken, 50 g geriebener Schweizerkäse, 20 g Butter. — Zum Tomatenbeiguß: 40 g Butter, 40 g Mehl, 4 Eßl. Tomatenmark, $^1/_2$ l Fleischbrühe, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 2—3 Eßl. Wein.

Kleine, mit Butter bestrichene Tassen werden mit geriebenem Käse bestreut und mit der Hälfte des in kleine Würfel geschnittenen Schinkens belegt. Alsdann schlägt man vorsichtig in jede Tasse ein frisches Ei, gibt den Rest der Schinkenwürfel und zuletzt den geriebenen Käse darauf, stellt die Tassen in kochendes Wasserbad und läßt die Masse darin zugedeckt 15—20 Min. kochen. Vor dem Gebrauch werden die Pastetchen auf eine heiße Platte gestürzt und mit dem gleichzeitig zubereiteten Tomatenbeiguß übergossen.

158. Geschlossene Pastetchen.

Zut.: Zum Blätterteig: 160 g Mehl, 160 g Butter, $^1/_2$ Ei, $^1/_{12}$ l Wasser, Prise Salz. — Zum Streichen: 1 Eigelb. — Zur Fülle: 1 Hirn, 30 g Butter, 30 g Mehl, $^3/_8$ l Milch, 1 Teel. Salz, Prise Paprika, 1 Eßl. Madeira, 2 Eßl. Wein, 1 Eigelb.

Ein nach Nr. 1053 hergestellter Blätterteig wird zu zwei gleichgroßen Teigplatten, von welchen die erste ¼, die zweite ½ cm dick sein soll, ausgewellt. Alsdann werden auf der dünnen Platte mit einer Ringform im Durchmesser von 5 cm Pastetchen aufgezeichnet, in die Mitte eines jeden derselben 1 Eßl. Fülle gesetzt und der Rand des Küchleins mit Wasser bestrichen. Sodann legt man die dickere Teigplatte darüber, sticht mit dem, in Wasser getauchten Ausstecher die Pastetchen aus und setzt sie auf ein nasses Blech. Alsdann drückt man mit einem möglichst abgerundeten Ring (3 cm Durchmesser) die obere Teigplatte auf die untere, um dadurch dem Pastetchen eine hutartige Form zu geben. Man bestreicht das erhöhte Mittelstück mit Eigelb und bäckt die Pastetchen in guter Hitze (200° C.) 12 –15 Min.

Fülle: Das gewässerte, gehäutete Hirn wird in 2 cm große Würfel geschnitten und in den (1 Std.) gekochten, gewürzten Beiguß gegeben. Man läßt es darin nur 5 Min. dämpfen, rührt vorsichtig das verquirlte Eigelb darunter und verwendet die Fülle nach Vorschrift.

159. Käsepastetchen.

Zut.: Blätterteig von 100 g Mehl usw. — Zur Fülle: 200 g geriebenen Käse, $^1/_2$ Eßl. Mehl, Prise Salz, 2 Eier, $^1/_4$ l sauren Rahm. — Zum Bestreichen: Eigelb.

Pfitzaufförmchen werden dünn mit Blätterteig nach Nr. 1053 ausgelegt und gleich ein rundes Teigblättchen für den Deckel gerichtet. Mit dem geriebenen Käse, unter den man die Eier, den Rahm, das Mehl und Salz zieht, bereitet man die Fülle, welche man in die ausgelegten Förmchen verteilt. Dann wird vorsichtig das Teigdeckelchen darauf gegeben, der Rand etwas angedrückt, mit Eigelb bestrichen und in guter Hitze gebacken. Backzeit: 25—30 Min. (Stückzahl: 6.)

160. Kleine Makkaronipastetchen.

Zut.: Zum Butterteig: 200 g Mehl, 120 g Butter, Prise Salz, 3 Eßl. dicken, sauren Rahm. — Zur Fülle: 150 g Schinken, 150 g Makkaroni. — Zum Abkochen: 1 l Wasser, $^1/_2$ Eßl. Salz. — Zum Aufziehen: $^1/_3$ l Rahm, 40 g Parmesankäse, 50 g Butter.

Kleine mit Butter bestrichene Pfitzaufförmchen belegt man mit dem, nach Nr. 1050 hergestellten Butterteig, füllt sie mit Backbohnen und bäckt die Schüsselchen, welche aber nicht höher als 3 cm sein sollen, bei 150° C. 15—20 Min. Die Makkaroni werden in 1 cm lange Stückchen gebrochen, in Salzwasser weich gekocht (20—25 Min.) und abgeschüttet. Sodann läßt man die Butter heiß werden, gibt die Makkaroni, den gewiegten Schinken, Salz, Rahm und geriebenen Parmesankäse zu, läßt alles zusammen 10 Min. unter vorsichtigem Umwenden dämpfen, füllt dies in die gebackenen, von den Bohnen befreiten Schüsselchen und zieht sie vor dem Auftragen noch 6 Min. im heißen Backofen auf.

161. Römische Pastetchen.

Zut.: Zum Teig: 20 g Mehl, 1 Eßl. dicken, sauren Rahm, Prise Salz, 1 Teel. Öl, 1 großes Ei. — Backfett.

Von den Zutaten wird kurz vor dem Gebrauch ein Teiglein angerührt, und zwar in einer mögsichst engen, tiefen Tasse. In einem Schmelzpfännchen läßt man reichlich Fett heiß werden, erhitzt darin die Pastetenform nicht zu stark, taucht sie vorsichtig bis zum Rand in den Teig und bäckt den außen an der Form haftenden Teig in heißem Fett goldbraun. Die abgeklopften Pastetchen werden bis zum Gebrauch heiß gestellt und kurz vor dem Auftragen mit einem feinen Ragout von Brieschen, Zunge oder Bratenresten gefüllt. Man kann sie auch mit Gemüschen füllen und als Verzierung bei garnierten Braten verwenden.

162. Gefüllte Schiffchen.

Zut: Zum Teig: 200 g Mehl, 120 g Butter, Prise Salz, 3 Eßl. dicken, sauren Rahm. — Backbohnen. — Zur Fülle: 1 Hirn, 50 g Butter, 70 g Mehl, ½ l Fleischbrühe, 4 Eßl. Wein, 1 Teel. Salz, 1 Eßl. Madeira, 1 Eigelb, nach Belieben einige Champignons. — Zum Bestreuen: 10 g geriebenen Käse.

Den nach Nr. 1050 hergestellten Butterteig wellt man nach halbstündiger Ruhezeit stark messerrückendick aus, belegt damit bestrichene Schiffförmchen, verziert den Rand mit kleinen Zäckchen, bestreut die Schiffchen mit Mehl und füllt sie mit Backbohnen. Nachdem werden sie in mittlerer Hitze (150° C.) ½ Std. gebacken, die Bohnen vorsichtig herausgeholt und die Schiffchen bis zum Gebrauch heiß gestellt. Das Hirn wird 1 Std. gewässert, gehäutet, gebleicht und in 2 cm große Stückchen geteilt. Mit Butter, Mehl, Fleischbrühe und den Gewürzen bereitet man einen weißen Butterbeiguß, gibt die Hirnstückchen nebst Wein und Madeira zu und dämpft sie im Zeitraum von 10 Min. weich. 10 Min. vor dem Auftragen rührt man die dickflüssige Fülle mit Eigelb ab, füllt damit die Schiffchen, bestreut sie mit Käse und stellt sie auf einem Blech noch einige Minuten in den heißen Backofen. Statt Hirn kann man auch Brieschen verwenden.

163. Einfaches Ragout zum Füllen von kleinen Pastetchen u. dgl.

Zut.: 60 g Bratenreste, 60 g Schinken oder Zunge. — Zum Beiguß: 50 g Butter, 60 g Mehl, ½ l Fleischbrühe, 1 Teel. Salz, 1 Teel. Zitronensaft, 3 Eßl. Wein oder Madeira, 1 Eigelb.

Man verwendet dazu Bratenreste von Geflügel, Kalbfleisch oder Zunge, Schinken u. dgl. Das Fleisch wird in ¾ cm große, gleichmäßige Würfelchen geschnitten und in den gut durchgekochten Butterbeiguß, siehe Nr. 306, gegeben. Beim Anrichten wird das Ragout mit Madeira gewürzt und mit Eigelb abgerührt. Sind die Bratenreste derart, daß man sie nicht mehr gut zuschneiden kann, dann werden sie verwiegt dem Beiguß zugegeben.

164. Feines Ragout zum Füllen von Pastetchen u. dgl.

Zut.: Ein Brieschen. — Zum Beiguß: 50 g Butter, 60 g Mehl, ½ l Fleischbrühe, 1 Teel. Zitronensaft, 1 Teel. Salz, 3 Eßl. Madeira oder 5 Eßl. Weißwein, 3 Eßl. Champignons, 1 Eigelb.

Das Brieschen wird gewässert, gebleicht, gehäutet und in 2 cm große Würfel geschnitten. Mit Butter, Mehl und Fleischbrühe bereitet man einen Butterbeiguß, der nach dem Ablöschen 1 Std. durchkochen soll. 20 Min. vor Gebrauch gibt man die Brieschenwürfel in den Beiguß, läßt sie darin weich dämpfen, würzt mit Wein oder Madeira und rührt das Ragout vorsichtig mit Eigelb ab. Gibt man Champignons zu, so werden diese je nach der Größe halbiert oder in 4 Teile geschnitten und mit dem Brieschen dem Beiguß zugegeben. Kann das

Ragout nicht sofort eingefüllt werden, so wird es bis zum Gebrauch im Wasserbad heiß erhalten.

165. Gänseleber-Ragout zum Füllen von kleinen Pastetchen, Schiffchen u. dgl.

Zut.: $^1/_2$ Pfd. Gänseleber, 1 Trüffel, dünne Speckscheiben. — Zum Dämpfen: $^1/_6$ l Madeira, $^1/_5$ l Kalbfleischbrühe, 3 Champignons, 1 Gelbrübe, 1 Schalotte, 1 Sträußchen Petersilie, $^1/_8$ l Bratensaft. — Zum Beiguß: 50 g Fett, 50 g Mehl, $^1/_4$ l Tomatenmark, $^1/_2$ l Fleischbrühe, $^1/_2$ Eßl. Salz, 50 g Schinken, 30 g Trüffel, 2 Eßl. Madeira, die Dämpfbrühe.

Die nach Nr. 622 vorgedämpfte Gänseleber wird vorsichtig in ¾ cm große Würfel geschnitten und nebst dem würflig geschnittenen Schinken, der Trüffel und der Dämpfbrühe in den gut durchgekochten, braunen Beiguß gegeben. Kurz vor dem Auftragen füllt man das im Wasserbad heiß erhaltene Ragout in die vorher verfertigten Pastetchen oder Schiffchen.

166. Hirnragout zum Füllen von Pastetchen u. dgl.

wird auf dieselbe Weise zubereitet wie in Nr. 164 angegeben.

167. Krabbenragout für Pastetchen.

Zut.: 50 g Butter, 50 g Mehl, $^1/_2$ l Milch, 1 Teel. Salz, 1 Teel. Zitronensaft, 1 Messerspitze Paprika, 160 g Krabben, 200 g Champignons, 2—3 Eßl. Madeira.

Mit Butter, Mehl, Milch und Salz bereitet man einen Rahmbeiguß, dem man nach dem Durchkochen (1 Std.) die Krabbenkörper und die sterilisierten oder vorgedämpften, frischen Champignons zugibt. Kurz vor dem Einfüllen in die Pastetchen werden die angegebenen Gewürze dazu gemengt.

168. Krebsragout zum Füllen von Pastetchen, Schiffchen u. dgl.

Zut.: 18 gekochte Krebse, 125 g Champignons, 60 g Butter, 60 g Mehl, $^3/_4$ l Milch, 1 Eßl. Salz, 1 Prise Kümmel, 1 Prise Paprika, einige Tropfen Maggis Würze, 1 Teel. Zitronensaft.

Die vorsichtig weichgekochten Edelkrebse werden ausgebrochen und das Fleisch, nebst den sterilisierten in Butter gedämpften Champignons in 1 cm große Würfel geschnitten. Mit Butter, Mehl, Milch bereitet man einen gut durchzukochenden Beiguß, unter welchem kurz vor dem Einfüllen in die Pastetchen die Krebs- und Campignonswürfel nebst dem angegebenen Gewürz gezogen werden. Vor dem Auftragen füllt man das Ragout in die heißen Pastetchen und verziert ein jedes mit einem kleinen, gut erhitzten Champignon und etwas Krebsfleisch, das zu diesem Zweck zurückbehalten wurde.

169. Käserollen.

Zut.: Zum Blätterteig: 100 g Mehl, 100 g Butter, Prise Salz, 4—5 Eßl. Wasser. — Zur Fülle: 30 g Butter, 2 Eigelb, 65 g geriebenen Parmesan- oder Schweizerkäse, Prise Salz, Prise Paprika, Schnee von $1^1/_2$ Eiweiß. — Zum Streichen: 1 Eigelb.

Der nach Nr. 1053 hergestellte Blätterteig wird messerrückendick ausgewellt und mit dem Messer in 12 viereckige Stücke geteilt, die eine Länge von 10 cm und eine Breite von 8 cm haben müssen. An den Rand der einen Teigkante setzt man fingerbreit und fingerlang Käsemasse, bestreicht den Rand der übrigen 3 Seiten mit Eiweiß, rollt den Teig leicht zusammen und setzt ihn so auf ein mit Wasser abgeschwenktes Blech, daß das Ende der Teigrolle auf dem Blech aufliegt und die Rollen sich nicht öffnen können. Kurz bevor das Gebäck in den heißen Ofen kommt, wird es mit verrührtem Eigelb bestrichen und bei 200° C. etwa 15—20 Min. gebacken.

Zur Käsemasse wird die Butter schaumig gerührt, Eigelb, Käse und Gewürz nach und nach darunter gemengt und zuletzt der Schnee der Eiweiß darunter gezogen. (12 Rollen.)

170. Sardellen- oder Lachsrollen.

Zut.: Zum Teig: 100 g Mehl, 100 g Butter, Prise Salz, 4—5 Eßl. Wasser, 12 Sardellen oder $^1/_4$ Pfd. Lachs, 1 Eigelb.

Der nach Nr. 1053 hergestellte Blätterteig wird messerrückendick ausgewellt und in 8 cm breite und 10 cm lange Streifen geschnitten, in welche je eine geputzte Sardelle oder eine Scheibe Lachs, welche man zu einem Röllchen gerollt hat, gelegt wird. Hiernach rollt man den Teig um die Sardelle, legt sie so auf ein naßgemachtes Blech, daß die Stengel beim Backen nicht aufplatzen können. Kurz vor dem Backen bestreicht man sie mit verrührtem Eigelb, bäckt sie in gutheißem Ofen (200° C.) etwa 15 Min. und gibt sie als Vorspeise zu Tisch.

171. Gedämpftes Hirn mit Champignons.

Zut.: 2 große Kalbshirne, $^1/_2$ l Rotwein, 1 Eßl. Salz, 15 Schalotten, Prise Zucker, $^1/_2$ Pfd. Champignons, 70 g Butter, $^1/_2$ Teel. Stärkemehl, 1 Teel. gew. Petersilie.

Große, gutgewässerte Kalbshirne werden gehäutet und in $1^1/_2$ cm dicke Scheiben geschnitten. Hierauf legt man sie mit Wein und Salz in eine niedere Kasserolle und dämpft sie auf der Seite des Herdes (5 Min.). Die geschälten Schalotten werden in heißer Butter und einer Prise Zucker braun gedämpft und nebst den gedämpften, in Scheiben geschnittenen Champignons zu den Hirnscheiben gegeben und alles zusammen nochmals 8 Min. gedämpft. Hiernach rührt man in den Beiguß das mit Wein angerührte Stärkemehl, läßt dieses durchkochen und streut nach dem Anrichten etwas feingewiegte Petersilie darüber.

172. Hirn nach Jägerart.

Zut.: 1 großes Hirn, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer. — Zum Umhüllen: Mehl, Ei, Weckmehl. — Zum Backen: 40—50 g Butter. — Zum Beiguß: 40 g Butter, 40 g Mehl, $^1/_2$ l Milch, 1 Eßl. Madeira, 1 Eßl. Käse, einige Tropfen Maggis Würze, 1 Teel. Zitronensaft, 1 Teel. Salz. — 1 Pfd. Steinpilze, 6 Eßl. Rahm, 20 g geriebenen Käse, 20 g Butterwürfel.

Das gewässerte Hirn wird gehäutet, in 6 Stücke zerteilt, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Mehl, Ei und Weckmehl umgewendet und in heißem Fett goldbraun gebacken. Von Butter, Mehl und Milch bereitet man einen Beiguß, würzt mit Madeira, Käse, Zitronensaft, Salz und läßt ihn ½ Std. durchkochen. Die Steinpilze werden geputzt, in markgroße Stücke zerteilt und in dem Beiguß weich gedämpft (etwa 20 Min.). Eine feuerfeste Platte oder 6 kleine Plättchen werden mit Butter bestrichen, die Steinpilze samt dem gewürzten Beiguß darauf verteilt und das gebackene Hirn hineingesetzt. Darüber gießt man den dicken Rahm, streut geriebenen Käse und Butterstückchen darauf und stellt die Speise 20 Min. vor dem Auftragen in den heißen Backofen.

173. Kalbshirnschnitten.

Zut.: 2 Kalbshirne, 30 g Butter, 1 Eßl. Wurzeln, $^1/_3$ l Fleischbrühe, 3 Eßl. Wein, 1 Teel. Salz. — Zum Beiguß: 50 g Butter, 70 g Mehl, $^3/_4$ l Dämpf- und Fleischbrühe, 1 Eigelb. — $^1/_2$ Kapselbrot, 60 g Butter.

Das Hirn wird gehäutet, zum Wässern 1—2 Std. in kaltes Wasser gelegt und durch Aufkochen mit heißem Wasser gebleicht. Sodann läßt man in einem gut glasierten Topf Butter heiß werden, dämpft darin die klein geschnittene Zwiebel, Gelbrübe, Sellerie, Petersilienwurzel glasig, löscht mit Fleischbrühe ab, würzt mit Wein und Salz und dämpft darin das Hirn 10—20 Min. Unterdessen dämpft man in Butter Mehl gelblich, löscht ab, füllt mit der Dämpfbrühe auf und läßt den Beiguß durchkochen. Die aus Kapselbrot geschnittenen, 1 cm dicken Brotscheiben werden in einer Pfanne in Butter auf beiden Seiten braun gebacken, auf die Platte gelegt, das Hirn darauf angerichtet und mit dem, mit Ei abgerührten Beiguß begossen.

174. Gebratene Hühnerlebern.

Zut.: $^3/_4$ Pfd. Leber, $^1/_2$ Teel. Pastetengewürz, 1 Teel. feingewiegte Petersilie, 60 g Speck, 40 g Butter, 50 g Käse, Prise Salz.

Geflügellebern werden von der Galle befreit, je nach der Größe in zwei Teile geschnitten, mit Pastetengewürz, Petersilie bestreut und nebst den dünnen, 2 cm großen Speckscheibchen, welche man ebenfalls mit Petersilie und Pastetengewürz bestreut hat, an eine Spicknadel gesteckt. Sodann legt man die so gespießten Lebern in eine mit Butter bestrichene Pfanne, bestreut sie mit Käse und bäckt sie 15—20 Min. in gut heißem Ofen. Man gibt die Lebern als Vorspeise, und zwar

werden die Spicknadeln nach dem Backen mit Staniol umwickelt oder die gebackenen Leberchen auf Silberspieße gestreift.

175. Nestle mit Nieren.

Zut.: 2 Pfd. Kartoffeln, Backfett, Prise Salz. — Zum Füllen: $1^1/_2$ Pfd. Kalbsnieren, 40 g Butter, 1 Schalotte, 25 g Braunmehl, $^1/_6$ l Fleischbrühe, 1 Teel. Salz, 1 Eßl. Essig, 2 Eßl. Madeira, Prise Pfeffer.

Möglichst große Kartoffeln werden gewaschen, geschält, abgetrocknet und in lange, strohhalmdünne Streifchen geschnitten. Diese werden im Backlöffel wie in Nr. 793 gebacken, mit feinem Salz überstreut und warm gestellt. Man bereitet nach Nr. 517 saure Nieren, achte dabei darauf, daß der Beiguß dickflüssig wird und gibt kurz vor dem Auftragen 2 Eßl. Nieren in jedes Nestchen. An Stelle von Nieren kann man auch Leber verwenden. (8—9 Nestchen.)

176. Sülz mit Tomaten.

Zut.: 2 Pfd. Sülz, 50 g Butter, 1 Eßl. feingeschnittene Zwiebel, 60 g in Würfel geschnittenen Schinken, 1 Eßl. Mehl, $^1/_4$ l Fleischbrühe, 5 Eßl. Tomatenmark, $^3/_4$ Eßl. Salz, Prise Paprika, 3 Eßl. Wein, 2 Eßl. Madeira.

Die vom Metzger weichgekochte Sülz wird mit Salz abgerieben, sauber gewaschen, und in feine, 4 cm lange Streifchen geschnitten. In heißer Butter dämpft man feingeschnittene Zwiebel hellgelb, gibt den in 1 cm große Würfel geschnittenen Schinken und die Sülzstreifen zu und läßt sie zusammen $^1/_2$ Std. dämpfen. Alsdann streut man Mehl darüber, würzt mit Tomatenmark, Salz, Paprika, Wein, rührt den Beiguß mit Fleischbrühe glatt und läßt die Speise nochmals $^1/_4$ Std. dämpfen. Vor dem Anrichten würzt man mit Madeira und gibt die Sülz als Gang für sich oder mit Reisgemüse als Abendessen.

177. Ardennenkartoffeln.

Zut.: 6 Kartoffeln, 2 Eigelb, 75 g Butter, 150 g Schinken, 45 g Champignons, 40 g geriebenen Parmesankäse, $^1/_2$ Teel. Salz, Prise Pfeffer, Prise Muskat, $^1/_2$ Teel. gewiegte Petersilie, $^1/_2$ Teel. gewiegten Kerbel. — Zum Bestreuen: 2 Eßl. Parmesankäse.

Die möglichst großen, gewaschenen Kartoffeln werden auf ein Backblech gelegt und im Backofen weich gebraten. Alsdann werden die Kartoffeln der Länge nach in 2 Teile geteilt und ausgehöhlt. Das Ausgehöhlte wird mit einer Gabel zerdrückt; dann die Kartoffelmasse, Eigelb, Butter, magerer, in kleine Würfel geschnittener Schinken, gehackte Champignons, geriebener Parmesankäse, Salz, Pfeffer, Muskat, verwiegte Petersilie und Kerbel gut vermengt. Hierauf füllt man die Kartoffelhälften mit dieser Masse, streut Parmesankäse darauf und bäckt sie noch 20 Min. in dem heißen Backofen.

178. Gefüllte Kartoffeln.

Zut.: 12 große Kartoffeln, $^1/_2$ Pfd. Bratenreste, 60 g Schinken. — Zum Dämpfen der Fülle: 20 g Butter, $^1/_2$ Zwiebel, 3 Zweigchen Petersilie, $^1/_2$ Teel. Salz, 1 Sardelle, Prise Pfeffer, Muskat, $^1/_8$ l Bratenbeiguß. — Zum Dämpfen: 40 g Butter, $^1/_4$ l Fleischbrühe.

Große Kartoffeln werden gewaschen, geschält und mit dem Messer schön gleichmäßig geschnitten. Alsdann schneidet man einen Deckel ab und bohrt mit dem Kartoffelbohrer die Kartoffeln aus. Nun stellt man sie mit kaltem Wasser auf, läßt sie bis zum Kochen kommen, schüttet das Wasser ab und legt sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Hierauf werden die Kartoffeln mit folgender Fleischfülle gefüllt. In Butter dämpft man fein geschnittene Zwiebel und Petersilie, gibt fein verwiegte Fleisch- oder Geflügelreste oder Schinken zu, löscht nach einiger Zeit mit etwas Bratenbeiguß ab, würzt mit Salz, Pfeffer, fein verwiegter Sardelle, Wein und etwas Madeira. In einer Bratpfanne oder feuerfesten Platte läßt man Fett heiß werden, setzt die Kartoffeln, welche man gefüllt und mit den abgeschnittenen Deckelchen zugedeckt hat, nebeneinander hinein, gibt etwas Fleischbrühe zu und dämpft die Kartoffeln $^3/_4$ Std. im Bratofen.

179. Gefüllte Kohlraben.

Zut.: 18 Kohlraben. — Zum Abkochen: 4 l Wasser, 2 Eßl. Salz. — Zur Fülle: 30 g Butter, 1 Eßl. Zwiebel und Petersilie, $^1/_4$ Pfd. Bratenreste, $^1/_4$ Pfd. Schinken, $^1/_8$ l Bratensaft, 3 Eßl. Wein, 1 Eßl. Madeira, 50 g Butter, $^1/_4$ l Fleischbrühe.

Die Kohlrabenblätter werden entfernt, die Kohlraben geschält, unten glatt und oben ein kleiner Deckel abgeschnitten. Sodann höhlt man das Innere mit einem Kartoffelbohrer aus, gibt Kohlraben nebst Deckel in das kochende Salzwasser und läßt sie darin halb weich kochen, wozu man etwa 20 Min. rechnet. Sodann füllt man sie wie gefüllte Kartoffeln und bereitet sie auch weiter zu, wie es in Nr. 178 angegeben ist.

180. Gefüllte Tomaten.

Zut.: 12 große Tomaten, 30 g Fett oder 1 Eßl. Öl, 1 Teel. Salz, eine Prise Pfeffer. — Zur Fülle: 25 g Butter, 25 g Mehl, $^1/_3$ l Milch, $^1/_2$ Teel. Salz, 4 Eßl. Champignons, 60 g Zunge, 1 Essiggurke, 1 Eßl. Weckmehl, 2 Eßl. geriebenen Käse, 20 g Butterwürfel.

Die Tomaten werden halbiert, die Kerne, sowie der Saft durch vorsichtiges Pressen entfernt. In einer Bratpfanne läßt man das Fett heiß werden, setzt die mit Salz und Pfeffer bestreuten Tomaten nebeneinander hinein, und zwar so, daß die Öffnungen nach oben schauen. Nun läßt man sie im Backofen 5—6 Min. dämpfen. Zur Fülle bereitet man von Butter, Mehl, Salz und Milch einen Beiguß, der mindestens $^1/_2$ Std. gut durchdämpfen soll. Champignons, Zunge und Essiggurke werden in $^1/_2$ cm große Würfel geschnitten und

unter den Beiguß gegeben. Von dieser Fülle setzt man in jede Tomate, je nach der Größe der letzteren, 1—2 Eßl. erhöht ein, streut wenig Weckmehl und geriebenen Käse, sowie Butterstückchen darauf und läßt die Tomaten im Backofen noch recht gut heiß werden.

181. Tomaten mit Reis gefüllt.

Zut.: 12 große Tomaten, $^1/_2$ Pfd. Reis, 1 l Fleischbrühe, 50 g Butter, 1 Teel. feingeschnittene Zwiebel, 50 g geriebenen Käse, $^1/_2$ Eßl. Salz.

Der gebrühte Reis wird in die heiße Butter gegeben, in welcher man zuvor die Zwiebel gelb gedämpft hat, mit kräftiger Fleischbrühe aufgefüllt und vorsichtig weichgekocht. Unterdessen werden die Tomaten wie in Nr. 185 vorgerichtet in eine feuerfeste Platte oder Bratpfanne gesetzt. Nun zieht man unter den weichgedünsteten Reis den geriebenen Käse, nach Belieben auch feingeschnittenen Schinken oder Zunge und füllt ihn möglichst hoch in die mit Salz bestreuten Tomaten. Man läßt die Speise im heißen Backofen etwa 20—25 Min. aufziehen.

182. Gefüllte Tomaten mit Champignons oder Steinpilzen.

Zut.: 12 Tomaten. — Zum Füllen: $^1/_2$ Pfd. Pilze, 10 Schalotten, 40 g Butter, 1 Teel. Petersilie, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 30 g gewiegte Weißbrotkrumen, 1 Eßl. Öl oder Fett.

Mittelgroße, reife, aber nicht weiche Tomaten werden abgerieben, ein Deckelchen abgeschnitten und die Kerne mit einem Löffel vorsichtig herausgeschabt. Die Schalotten werden fein verwiegt, in der Butter gelb gedämpft, die klein geschnittenen Pilze, die feinverwiegte Petersilie, Salz, Pfeffer, die gewiegten Weißbrotkrumen und der Saft, welchen man aus den Tomaten herausgeschabt hat, zugegeben. Damit füllt man die Tomaten, legt das Deckelchen darauf und setzt sie dicht nebeneinander in eine Auflaufform oder feuerfeste Platte. Nachdem man noch Öl darauf geträufelt hat, kommen sie in den heißen Backofen und brauchen hier ½ Std. zum Garwerden.

183. Gefüllte Tomaten mit Fleisch.

Zut.: 12 Tomaten. — Zur Fülle: 40 g Butter, 1 Eßl. feinverwiegte Zwiebel und Petersilie, 200 g Fleischreste, $^1/_8$ l Fleischbrühe, 1 Eßl. Tomatensaft, 1 Eßl. Bratenbeiguß, Prise Paprika, $^1/_2$ Teel. Salz, Käse, 2 Eßl. Wein. — Zum Belegen: 20 g Butterstückchen.

Feste, gleichmäßig geformte Tomaten werden abgerieben, vorsichtig kleine Deckelchen abgeschnitten und die Tomaten mit einem Löffel ausgehöhlt. Alsdann kocht man sie im Salzwasser einmal auf und setzt sie nach dem Abtropfen in eine Auflaufform, oder in feuerfeste Plättchen, in welchen sie auch aufgetragen werden. Die Fleischreste werden fein verwiegt in das heiße Fett gegeben, in welchem

man bereits Zwiebel und Petersilie gelb gedämpft hat und ebenfalls 5 Min. darin abgerührt. Hierauf würzt man mit den angegebenen Zutaten, füllt die Masse in die Tomaten und stellt das Gericht 25 Min. vor Gebrauch in den gut heißen Backofen. Man verwendet die Tomaten als Vorspeise oder mit Salat oder gekochtem Reis als Abendessen.

184. Gefüllte Tomaten mit Käsemasse.

Zut.: 12 Tomaten. — Zur Fülle: 20 g Butter, 20 g Mehl, 4 Eier, 40 g geriebener Parmesankäse, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer.

Die Tomaten dürfen dazu nicht zu reif sein. Sie werden gewaschen, halbiert, die Kerne herausgeschabt, 1 Min. in kochendes Salzwasser gegeben und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Inzwischen wird die Butter schaumig gerührt, das Mehl und die Eigelb zugegeben und nochmals 10 Min. gerührt. Hierauf mengt man den Schnee nebst dem Käse darunter. Die Tomaten werden nun nebeneinander in eine mit Butter bestrichene, feuerfeste Platte gegeben, mit der Käsemasse gefüllt und im Backofen etwa 20 Min. bei guter Hitze gebacken.

185. Tomaten mit Mayonnaise.

Zut.: 12 Tomaten, 1 großer Sellerieknollen, etwa 250 g wiegend, 1 Kopf Salat. — Zur Mayonnaise: 2 Eigelb, $^1/_3$ l Öl, Gewürze siehe Nr. 349.

Reife Tomaten von gleicher Größe werden mit einem Tuch abgerieben, quer durchschnitten, vorsichtig ausgehöhlt und auf eine Platte gelegt. Den weichgekochten Sellerieknollen schneidet man nach dem Schälen in $^1/_2$ cm große Würfel und legt diese in die ausgehöhlten Tomaten. Eine runde Porzellan- oder Glasplatte wird mit den geputzten, gewaschenen Salatblättern ausgelegt, die Tomaten daraufgesetzt und letztere mit der vorher verfertigten Mayonnaise bedeckt. Nach Belieben kann man auch die Mayonnaise mittels Spritzsack darauf anrichten. Die Speise schmeckt gut zu kaltem Braten.

186. Hirnmayonnaise.

Zut.: 1 großes Hirn, 1 Teel. Salz, $^1/_2$ l Wasser. — Zur Mayonnaise: $^1/_4$ l Öl, 1 Eigelb, Prise Salz, Saft $^1/_4$ Zitrone, Messerspitze Senf, Paprika, einige Tropfen Maggis Würze. — Zur Verzierung: Kopfsalat, 2 Eier, 6 Gurken.

Das Hirn wird gewässert, gehäutet, gebleicht, mit kaltem Wasser und Salz beigestellt, 5 Min. gekocht und zum Erkalten auf eine Platte gesetzt. Alsdann bereitet man mit obigen Zutaten eine Mayonnaise. 6 Muscheln oder eine Glasschale werden mit gelben, gewaschenen Salatblättern ausgelegt, das Hirn darauf verteilt und mit der Mayonnaise bedeckt. Die fertige Speise verziert man mit Salatherzchen, in Fächer geschnittenen Gurken und hartgekochten Eiern.

187. Hummermayonnaise.

Zut.: Eine kleine Büchse Hummer, Mayonnaise von 1/3 l Öl, 2 Eigelb, Prise Salz, Messerspitze Senf, Saft 1/3 Zitrone, Messerspitze Paprika, einige Tropfen Maggis Würze. — Zum Verzieren: 1 Kopf Salat, 2 hartgekochte Eier.

Dazu verwendet man am besten Büchsenhummer oder auch Reste von frischem, gekochtem Hummer. In eine Glasschale, oder wenn man es für ein kaltes Büffet richtet, in kleine Glasplättchen oder Muscheln gibt man einige Blättchen geputzten, gewaschenen Kopfsalat, legt die vorgerichteten Hummerstückchen darauf und bedeckt sie mit einer festen Mayonnaise. Die Oberfläche verziert man mit Salatherzchen und zurückbehaltenen Hummerscheren, sowie hart gekochtem, hübsch zugeschnittenem Ei. Die Hummermayonnaise muß bis zum Gebrauch auf Eis aufbewahrt werden.

188. Schinkenbröter gebacken.

Zut.: Ein Kapselbrot, 6 Schinkenscheiben, je 40 g wiegend, 100 g Butter, 100 g Parmesankäse, 6 Eier, Prise Salz. — Zum Backen: 100 g Butter.

Von Kapselbrot werden 12 je 7½ cm lange, 5 cm breite und ¾ cm dicke Scheiben geschnitten, welche in zerlassene Butter getaucht und in geriebenem Parmesankäse umgewendet werden. Nun legt man zwischen 2 Brotscheiben eine Scheibe Schinken und drückt beides fest zusammen. In einer Pfannkuchenpfanne läßt man Butter heiß werden, bäckt darin die zusammengeklappten Scheiben auf beiden Seiten rasch goldbraun und setzt beim Anrichten oben darauf ein Spiegelei. Die Speise darf nicht fett sein und muß so rasch als möglich aufgetragen werden.

189. Walliser Leckerbissen.

Zut.: Ein Kapselbrot, 135 g Butter, 180 g Chester Käse, Prise Salz, Prise Paprika, 1 Messerspitze Senfmehl.

Von Kapselbrot schneidet man 12 Brotscheiben (¾ cm dick, 8 cm lang und 5½ cm breit), welche aber keine Kruste haben dürfen. Sodann wird die Butter schaumig gerührt, der gewiegte Chesterkäse und die Gewürze zugegeben und die dadurch erhaltene Masse auf die Brotscheiben aufgestrichen. Kurz vor dem Gebrauch legt man sie in eine Pfannkuchenpfanne, stellt sie in den heißen Backofen und läßt sie 5 Min. aufziehen. Die Bröter müssen sofort aufgetragen werden, da sie durch Stehen trocken werden.

190. Austern.

5 Dutzend Austern, 2 Zitronen.

Die festgeschlossenen Austern werden vorsichtig geöffnet, und zwar in der Weise, daß man die Auster in der linken Hand hält und mit der rechten Hand ein starkes Küchenmesser, oder wenn man im

Besitz eines „Brechers" ist, letzteren in die Muschel stößt und diese aufbricht. Dabei ist besonders darauf zu achten, daß das Muschelwasser nicht herausläuft. Die geöffneten Austern werden auf Platten angerichtet und mit Zitronenschnitzen verziert. Beim Essen werden die Bärte entfernt, die Austern mit Zitronensaft beträufelt und mit dem Austerwasser rasch geschlürft.

191. Sardellen.

Zut.: 180 g Sardellen, 4 hartgekochte Eier, Petersilie.

Möglichst große, etwa 10 Min. in reichlich Wasser gewässerte Sardellen werden dem Rücken entlang vorsichtig geteilt, die Gräten und das Eingeweide entfernt und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Nun werden die Sardellenstreifen so in eine niedere Glasschale gelegt, daß die wie Silber glänzende Seite nach oben schaut und zwar kann man ein Gitter einsetzen, dessen Kreuzungen mit gerollten Sardellenstreifen ausgeschmückt werden. Zuletzt setzt man von den hartgekochten Eiern, die in ½ cm dicke Rädchen zu schneiden sind, einen Kranz um die Sardellen und verziert sie mit Petersilie.

192. Ölsardinen.

Zut.: 15 Sardinen, 10 Brötchen, 150 g Butter.

Die Sardinen werden vorsichtig aus der Büchse herausgenommen, in eine Glasschale geschichtet und mit der schön geformten Butter und Brötchen angeboten.

193. Geräucherter Lachs.

Zut.: ½ Pfd. Lachs, 4—6 Eßl. Mayonnaise.

Die nicht zu dünn geschnittenen Lachsscheiben werden zu Tüten gedreht, diese auf Kristall oder Porzellan gesetzt und mit Hilfe eines Spritzsackes mit Sterntülle mit fester Mayonnaise leicht gefüllt und garniert.

194. Geräucherter Lachsschinken.

Zut.: ½ Pfd. Lachs, 180 g klare, steife Fleischgelee.

Der Lachsschinken wird zu Tüten oder Rollen gedreht, hübsch auf die Platte gesetzt und mit feingehacktem Fleischgelee gefüllt und verziert. Außen herum garniert man mit Petersilie.

195. Russische Platte.

Eine willkommene Abwechslung bei Abendessen bietet der Hausfrau die Zusammenstellung der verschiedenen kalten Delikatessen in Gestalt einer russischen Platte. Man kann dazu eine große, runde Glas-, Porzellan- oder feine Metallplatte verwenden; noch hübscher

läßt sich die Sache in einem sog. Kabarett, d. h. eine mit abgeteilten Glasschalen versehene, runde oder längliche Platte, herrichten. In die Mitte der Platte setzt man einen etwas erhöhten Buttersockel, den man mit Ölsardinen oder frischgekochten Krebsen umstellt, oder wenn eine Glasscheibe die Mitte bildet, so füllt man diese erhöht mit Hummer-, Fisch- oder Geflügelmayonnaise. Um diesen Sockel herum legt man abwechslungsreich, die Farben berücksichtigend, die verschiedenen Delikatessen, als: Schinken in schöne Tüten gelegt und mit Fleischgelee gefüllt, Ölsardinen sauber vorgerichtet, Gänseleberwurst hübsch geordnet, Kaviarschnittchen, geröstete Weißbrotscheiben mit rohem geschabtem Fleisch und Sardellenstreifchen belegt, gefüllte, zierlich verzierte Eierhälften, geräucherte Lachsscheiben ebenfalls zu Tüten gerollt und mit Fleischgelee gefüllt oder pünktlich auf Weißbrotscheibchen gelegt und mit wenig Mayonnaise bespritzt. Je nach der Kostbarkeit der Platte kann man auch frisch abgekochten Hummer, Austern, Krabben oder Kiebitzeier dazu verwenden; die Anordnung kann sich den jeweiligen Verhältnissen anpassen. Die Platte wird zuletzt mit Fleischgelee, krauser Petersilie oder feiner Kresse, Oliven, Radieschen als Röschen zugeschnitten und in der Mitte mit einem silbernen Spieß hübsch verziert. Man gibt in Glasschalen geordnete Zitronenschnitze und Mayonnaise dazu.

3. Appetit- und Teebrötchen.

(Würzbissen.)

196. Appetitbrötchen.

Stollenbrot wird pünktlich in ½ cm dicke Scheiben geschnitten, nach Belieben über Kohlenglut lichtgelb geröstet und mit Butter bestrichen. Darauf legt man nun feingeschnittene Scheiben von Lachs, Schinken, Zunge, feiner Wurst oder Braten u. dgl. Bei vorhandener Zeit und Geschicklichkeit der Hand werden die Brötchen mit kleinen Garnituren belegt. Von hartgekochtem Eiweiß und Essiggurken schneidet man kleine Blumen, Kränzchen, Bäumchen u. dgl. und verziert damit die mit Schinken, Zunge, feiner Wurst oder Braten belegten Brötchen. Die mit Trüffel und Gänseleberwurst belegten Brötchen bleiben ohne Belag.

197. Brabanterbrötchen.

Zut.: 2 Eigelb, 1/4 l Öl, 60 g fein verwiegter Schinken, 1 Teel. Essig, 60 g fein verwiegte Sardellen, 1 Teel. Senf. — Brot.

Mit Eigelb und Öl bereitet man eine Mayonnaise, zieht den feinverwiegten Schinken, ebenso die geputzten verwiegten Sardellen und die Gewürze darunter und streicht die Masse dick auf Weißbrotscheiben.

198. Eierbrötchen.

Frische Eier werden hart gekocht, geschält und in Scheiben geschnitten. ½ cm dicke Scheiben von Stollenbrot werden mit Butter bestrichen, mit Ei und Sardellenstreifchen belegt und verziert, und zwar kann man dabei die kleinen Abfälle von Eiweiß und Eigelb fein verwiegen und zwischen die in Gitterform aufgelegten Sardellenstreifchen füllen.

199. Frühlingsbrötchen.

½ cm dicke Scheiben von Stollenbrot, sog. Sardellenbrot, werden mit Butter bestrichen, mit verlesener, gewaschener Kresse, unter die man nach Belieben noch Radieschen schneiden kann, belegt, mit wenig Salz bestreut und die Brötchen zu Bier gereicht.

200. Kaviarbrötchen.

Die ½ cm dick geschnittenen Brotscheiben werden auf Kohlenglut leicht geröstet, mit Butter dünn bestrichen, mit Kaviar belegt und mit einem Zitronenstern verziert. Will man den Kaviar besonders in einer Glasschale auftragen, so stellt man mit den gerösteten Brotscheiben zugleich eine kleine Schale mit feingeschnittenen, in frischem Wasser ausgewaschenen, in reinem Tuch getrockneten Zwiebeln dazu.

201. Falsche Kaviarbrötchen.

Zut.: 1 Hering, 1/2 Zwiebel, 1 Ei, 1 Teel. Senf, 1 Eßl. Weinessig, Prise Pfeffer, 1 Eßl. feines Öl. — Brot.

Der gewässerte, geputzte Hering wird mit der Zwiebel und dem hartgekochten Ei auf einem Brettchen möglichst fein verwiegt und mit den Gewürzen in einer Schüssel gut gemengt. Damit bestreicht man in Scheiben geschnittenes Stollenbrot, welches man über Kohlenglut lichtgelb geröstet hat.

202. Käsebrötchen.

Zut.: 3 weiße Käse, 3 Sardellen, 60 g verwiegten Schinken, 1 Eßl. fein verwiegte Zwiebeln, 1/8 l Rahm, 1 Eßl. Salz, Prise Paprika, 1/2 Teel. Kümmel, 1/4 Pfd. Butter. — Brötchen.

Der Käse wird durch ein feines Sieb getrieben und nebst den feingewiegten Sardellen, Schinken, Zwiebeln und den anderen Zu-

taten unter die schaumige Butter gemengt. Weißbrot, Kapsel- oder Stollenbrot wird in ½ cm dicke Scheiben geschnitten, mit der Käsemasse 1 cm dick bestrichen und die Brötchen zu Tee gereicht.

203. Lachsbrötchen.

Zut.: 60 g Lachs, 30 g Butter. — Brot. — Zur Mayonnaise: 1 Eigelb, $^1/_{10}$ l Öl, Prise Salz, 2 Tropfen Maggis Würze, wenig Senf, einige Tropfen Zitronensaft.

Die feingeschnittenen Lachsscheiben werden auf ½ cm dicke, geröstete, mit Butter bestrichenen Brotscheiben gelegt und die vorstehenden Kanten scharf abgeschnitten. Mit den angegebenen Zutaten wird eine Mayonnaise gerührt, diese in einen kleinen Spritzsack mit Sterntülle eingefüllt und damit die Brötchen hübsch garniert.

204. Feine Mayonnaisebrötchen.

Zut.: 100 g Geflügelreste, $^1/_2$ Essiggurke. — Zur Mayonnaise: 1 Eigelb, $^1/_5$ l Öl, Prise Salz, 2 Tropfen Maggis Würze, $^1/_2$ Messerspitze Senf, $^1/_2$ Teel. Zitronensaft. — Brot.

Das von Haut und Sehnen befreite Geflügelfleisch wird in ½ cm breite, 2 cm lange Streifchen geschnitten und nebst der in möglichst kleine Würfel geschnittenen Gurke unter die Mayonnaise gezogen. Die erhaltene Masse streicht man 1 cm dick auf Sardellenbrotscheibchen und reicht die Brötchen zu Tee.

205. Mosaikbrötchen.

Zut.: $^1/_4$ Pfd. Butter, 100 g Schinken, 100 g Zunge, 75 g Emmentalerkäse, 50 g Sardellen, 2 Essiggurken, 1 Ei, $^1/_2$ Eßl. Kapern, 1 Kaffeel. Senf, Prise Pfeffer, Prise Salz. — Brot.

Zunge, Schinken, Emmentalerkäse, Essiggurken, hartgekochtes Eiweiß werden in ½ cm große, gleichmäßige Würfel geschnitten. Das hartgekochte Eigelb, welches man durch ein Sieb gestrichen hat, wird mit der schaumig gerührten Butter, den feingewiegten Kapern und Sardellen, Senf, Salz und Pfeffer gut vermengt und die vorher gerichteten Würfel vorsichtig darunter gezogen. Ein etwa 40—50 cm langes sog. Sardellenbrot wird in zwei Hälften geteilt, die weiße Krume vorsichtig herausgebohrt und die Mosaikfülle mit Hilfe eines Kochlöffels so fest als möglich eingefüllt. Dabei muß man darauf achten, daß sich keine Lücken bilden und außerdem die Brothülle nicht platzt. Vor dem Aufschneiden muß das Brot mindestens 6 Std. auf Eis ruhen. Die Brötchen werden ¾ cm dick geschnitten. (Die Masse gibt ungefähr 30—32 Stück.)

206. Füllbrötchen.

Zut.: 18—20 Brötchen, 250—300 g Geflügelreste, Mayonnaise von $^1/_4$ l Öl, unter welche man 2 Eßl. ungesüßten Schlagrahm zieht.

Von kleinen mürben Brötchen (Durchmesser 5 cm), welche besonders beim Bäcker bestellt werden müssen, werden kleine Deckel abgeschnitten und die weiche Krume im Innern des Brötchens mit einem Teelöffel herausgekratzt. Geflügelreste schneidet man in 2 cm lange und ½ cm breite Streifchen, mischt diese unter die mit Schlagrahm gemengte Mayonnaise, von welcher man vorher 1 Eßlöffel voll zum Verzieren weggenommen hat. Die gut abgeschmeckte Geflügelmayonnaise wird in die Brötchen eingefüllt und die glatt gestrichenen Oberflächen mit Hilfe eines Spritzsacks und einer feinen Sterntülle mit der zurückgehaltenen Mayonnaise verziert, oder in Ermangelung eines Spritzsackes kommt einfach das sonst wegbleibende Deckelchen darauf. Statt Geflügel kann man auch Hummer oder Krabben unter die Mayonnaise mischen.

207. Pumpernickelbrötchen.

Der Pumpernickel wird so fein als möglich geschnitten, mit Butter bestrichen und mit feingeschnittenem Emmentalerkäse belegt. Mit einiger Geschicklichkeit kann man hübsche Brötchen herstellen, indem man aus dem Käse Formen schneidet, diese auf das bestrichene Brötchen gibt und die übrige leere Fläche wieder mit Pumpernickel ausfüllt. Oder man legt abwechselnd mit Butter bestrichene dünne Pumpernickel- und Käsescheiben übereinander, bis man eine 3 cm dicke Schichte hat. Diese wird nach dem vorsichtigen Zusammendrücken, mit einem scharfen Tafelmesser in messerrückendicke Scheiben geteilt, welche kreuzweise auf ein Tellerchen gelegt und aufgetragen werden.

208. Sardellenbrötchen.

Die nach Nr. 374 hergestellte Sardellenbutter wird auf die lichtgelb gerösteten Brötchen dick aufgestrichen und die glattgestrichene Oberfläche mit einem spitzen Messer leicht eingekerbt. Man kann die Brötchen auch ungeröstet bestreichen.

209. Fleischbrötchen zu Tee u. dgl.

Kapselbrot wird in ½ cm dicke Scheiben geschnitten, von welchen man die Kruste nach Belieben dünn abschneidet; sodann bestreicht man die Brötchen mit Butter, belegt sie mit Schinken-, Zunge- oder Kalbsbratenscheiben, oder bestreicht sie mit Mett- oder Leberwurst, klappt eine zweite, mit Butter bestrichene Scheibe darauf und gibt die Brötchen zu Tee, Bier oder dgl. Hat man Schinkenreste, welche sich nicht in schöne Scheiben schneiden lassen, empfiehlt es sich, diesel-

ben zu verwiegen, unter die schaumig gerührte Butter zu geben und damit die Brötchen zu bestreichen.

210. Wurstbrötchen zu Tee.

Zut.: ¼ Pfd. feine Leberwurst, 65 g Butter, 65 g fein verwiegte Sardellen, Sardellen- oder Kapselbrot.

Die Sardellen werden geputzt, fein verwiegt und nebst der Leberwurst unter die schaumig gerührte Butter gemengt. Nun bestreicht man damit die von Sardellen- oder Kapselbrot geschnittenen Scheiben und reicht sie zu Tee.

211. Brötchen mit Wildbretpaste.

Zut.: ¼ Pfd. Wildfleischreste, 65 g Butter, 1 Messerspitze Pastetengewürz, 1 Teel. Salz.

Bratenreste von Wildbret oder Wildgeflügel werden zweimal durch die Fleischhackmaschine getrieben und nebst dem Pastetengewürz und Salz unter die schaumige Butter gerührt. Die so erhaltene Paste streicht man ½ cm dick auf die Brötchen und kerbt die Oberfläche mit einem spitzen Messer leicht ein. Hat man für die Paste nicht sofort Verwendung, dann drückt man sie in ein kleines Gefäß und gießt, um Luftabschluß zu erzielen, ausgekochte, flüssige, aber nicht heiße Butter darauf. Beim Gebrauch (die Paste hält sich so verschlossen längere Zeit) wird die Butterschichte abgehoben und die Paste wie oben angegeben verwendet.

4. Fische, Krebse u. dgl.

Allgemeine Zubereitungsregeln.

Um ein gutes Fischgericht zu erhalten, muß man beim Einkauf darauf achten, daß die Fische möglichst frisch sind.

Flußfische kauft man am besten lebend ein.

Seefische müssen festes Fleisch, rote Kiemen und möglichst klare Augen haben; sie dürfen sich nicht schmierig anfühlen.

Lebende Fische werden durch einen Schlag auf den Kopf getötet. Sodann werden sie beim Schwanze anfangend geschuppt, und zwar am besten auf einem nassen Brett, darauf auf der Bauchseite nicht zu weit aufgeschnitten, die Blase, die Eingeweide und alle schwarzen Häutchen vorsichtig herausgenommen. Hierauf werden die Fische in reichlichem, oft zu erneuerndem Wasser ausgewaschen und zum Sal-

zen auf eine Platte gelegt. Werden die Fische ganz, also mit dem Kopf aufgetragen, dann müssen die Augen und Kiemen vorsichtig entfernt werden. Nur Forellen und Felchen machen hiervon eine Ausnahme.

Man unterscheidet bei Fluß- und Seefischen verschiedene Zubereitungsarten, die gebräuchlichsten davon sind:

1. Kochen, 2. Dämpfen und 3. Backen.

1. Beim Kochen hat man folgendes zu beachten:

Flußfische werden stets in einem vorher gekochten Fischsud, welcher aus Wasser, Salz, Essig, Wein, Zitrone, Pfefferkörnern, Petersiliensträußchen und einer mit Nelken besteckten Zwiebel besteht, zubereitet.

Seefische dagegen werden meistens nur mit Salzwasser gekocht, dem man höchstens etwas Milch zugibt, damit das Fischfleisch schön weiß wird.

Außerdem hat man darauf zu achten, daß man ganze Fische stets mit kalter, Fischstücke nur mit heißer Flüssigkeit beistellt. Letztere soll stets in reicher Menge vorhanden sein.

Richtig kochen, das heißt strudeln, dürfen die Fische nicht; auch soll der Topf, sobald das Wasser den Siedepunkt erreicht hat, offen bleiben, da sonst der Fisch leicht hart und trocken wird. Man läßt deshalb das Wasser nur bis zum Kochen kommen, schiebt den Kessel auf die Seite des Herdes und läßt den Fisch, je nach der Größe, 20—30 Min. ziehen. Sobald die Flossen sich leicht herausziehen lassen und auf der Haut sich kleine Bläschen zeigen, welche durch das Loslösen der Haut entstehen, ist der Fisch gut und soll sobald als möglich aufgetragen werden.

Zum Kochen verwendet man am besten einen Fischkessel, auf dessen Einsatz man die Fische leicht herausnehmen kann. In Ermangelung eines solchen kann man sich auch sehr gut mit einem reinen Tuche helfen, welches man in einen großen Topf einlegt und dessen äußere Kanten man außen am Topfe befestigt. Beim Anrichten löst man die Schnur, hebt den Fisch auf dem Tuch wie auf dem Einsatz heraus, bespritzt den Fisch mit wenig kaltem Wasser und legt ihn aufrecht auf eine Platte.

2. Eine etwas teuerere Zubereitungsart ist das Dämpfen. Hierbei wird der Fisch nur mit Fett und ganz wenig Flüssigkeit wie Wein, Milch u. dgl. beigestellt und im Backofen oder in zugedecktem Topfe unter öfterem Begießen gar gemacht.

Will man die Fische backen, so läßt man sie entweder ganz, oder man schneidet sie in Stücke, oder löst das Fleisch vom Gerippe los, wendet sie nach Vorschrift in Mehl, Eiweiß und Weckmehl um und bäckt sie schwimmend in heißem Fett. Hierauf werden sie heraus-

genommen, zum Entfetten auf Brot oder Papier gelegt und so rasch als möglich aufgetragen.

212. Schellfisch oder Kabeljau, gekocht.

Zut.: 3 Pfd. Fisch, 4 l Wasser, 4 Eßl. Salz.

Der geputzte ausgewaschene Fisch wird mit Salzwasser, dem man nach Belieben Milch zugeben kann, beigestellt und zum Kochen gebracht. Hierauf zieht man den Topf auf die Seite des Herdes und läßt den Fisch noch 20 Min. ziehen. Sodann wird der Fisch vorsichtig angerichtet, mit ausgezackten Zitronenscheiben und Petersilie verziert und mit heißer Butter oder einem Beiguß zu Tisch gebracht. Hat der Fisch durch den Transport an Frische gelitten, gibt man dem Kochwasser ein wenig Essig, eine Zwiebel, Petersilie, ½ Lorbeerblatt und einige Nelken zu.

213. Schellfisch oder Kabeljau, gedämpft.

Zut.: 3 Pfd. Fisch, 1½ Eßl. Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Eßl. verwiegte Zwiebel und Petersilie, 2 Eßl. Zitronensaft, 70 g Fett, ⅛ l Milch oder saurer Rahm, 3—4 Eßl. Wein.

Der vorbereitete Fisch wird mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft eingerieben. Während man die Gewürze gut einziehen läßt, wiegt man Zwiebel und Petersilie fein. In einer Bratpfanne läßt man das Fett heiß werden, dämpft darin Zwiebel, Petersilie etwa 5 Min., gibt den Fisch dazu und dreht ihn gleich in dem Fett um. Nun stellt man die Pfanne in den gut heißen Bratofen, gießt nach 10 Min. Milch oder Rahm und Wein darüber und läßt den Fisch unter fleißigem Begießen weitere 15 Min. dämpfen. Nach Belieben kann man den Wein auch weglassen.

214. Kabeljau auf holländische Art.

Zut.: 3 Pfd. Kabeljau, 65 g Fett, 1¼ Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 5 Schalotten, ⅓ l Weißwein, 1 Eßl. verwiegte Petersilie, 2 verwiegte Champignons, 1 Eßl. Zitronensaft, 25 g Weckmehl, Zitronenscheiben.

In einer Bratpfanne wird in dem erhitzten Fett die feinverwiegte Schalotte glasig gedämpft, der vorgerichtete, in Portionenstücke geteilte, mit Salz und Pfeffer gewürzte Fisch hineingelegt. Hierauf gießt man den Wein darüber, streut die gehackte Petersilie und nach Belieben feingewiegte Champignons und etwas Zitronensaft darauf, deckt den Fisch zu und läßt ihn 15 Min. dämpfen. Alsdann wird das Weckmehl in den Weinbeiguß eingerührt und nochmals 5 Min. mitgedämpft. Bei Anrichten wird der Beiguß über den Fisch gegossen und derselbe mit Zitronenscheiben verziert.

215. Schellfisch oder Kabeljau, gedämpft nach Badener Art.

Zut.: 3 Pfd. Fisch, 1½ Eßl. Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Eßl. Zitronensaft, 1 Eßl. verwiegte Petersilie, 70 g Butter, 3 Eßl. sauren Rahm, 20 g trockener geriebener Schweizerkäse, 1 Eßl. Weckbrosamen.

Dazu verwendet man am besten das Mittelstück eines recht großen Fisches, von dem man nach dem Schuppen mit einem scharfen Messer die Haut loslöst. Sodann schneidet man in der Mitte des Rückens mit einem Messer ein, und zwar scharf dem Gerippe entlang und löst das Fischfleisch vorsichtig los. Dieses wird je in 3—4 Teile geschnitten, gesalzen, gepfeffert, mit Zitronensaft beträufelt und zum Durchziehen auf eine Platte gelegt. Eine Bratpfanne oder noch besser eine feuerfeste Platte, wird mit Butter bestrichen; die Fischstücke werden hineingelegt, mit Petersilie, Käse, Rahm, Weckbrosamen und Butterstückchen belegt und in heißem Backofen 20 Min. gedämpft. Dazu reicht man ausgestochene, gekochte Kartoffeln. Um das etwa am Gerippe noch anhaftende Fleisch verwerten zu können oder Brühe zu einem Beiguß zu erhalten, gibt man das Gerippe in kochendes Wasser und läßt es auf der Seite des Herdes 20 Min. ziehen. Das Fleisch wird losgelöst und zur Herstellung von Fischsalat, Muscheln u. dgl. verwendet.

216. Schellfisch, gedämpft mit Tomatenbeiguß.

Zut.: 3 Pfd. Fisch, 40 g Speck, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, Saft einer Zitrone, 50 g Butterstückchen, 1 geriebene Schalotte, ⅛ l Weißwein. — Zum Tomatenbeiguß: 30 g Butter, 60 g Mehl, ¼ l Tomatenmark, ¼ l Fleischbrühe.

Der Fisch wird nach dem Putzen gehäutet, gespickt, gesalzen, gepfeffert, mit Zitronensaft beträufelt und 1 Std. kalt gestellt. Eine feuerfeste Platte wird mit Butter bestrichen, der Fisch nebst Butterstückchen, Schalotte und Wein hineingelegt und zum Dämpfen 30 Min. in den heißen Backofen gestellt. Sodann gibt man einen gut durchgekochten Tomatenbeiguß darüber und läßt diesen in sehr guter Hitze nochmals 10 Min. überbacken. Auf dieselbe Weise kann man alle großen See- und Flußfische zubereiten.

217. Schellfischfrikassee.

Zut.: 3 Pfd. Fisch. — Zum Kochen: 1 l Wasser, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, 6 Pfefferkörner, 1 Eßl. Salz. — Zum Beiguß: 60 g Butter, 60 g Mehl, ¾ l Fischsud, 4 Eßl. Tomatenmark, 1 Prise Pfeffer.

Einen großen Schellfisch befreit man von Haut und Gräten und schneidet das losgelöste Fischfleisch in 7—8 Stücke; die Gräten und der Kopf werden mit den angegebenen Zutaten ½ Std. gekocht. Während dieser Zeit läßt man die Butter heiß werden, dämpft darin das Mehl gelb, gibt die Fischbrühe nach und nach zu und würzt nach dem Glattrühren mit Tomaten und Pfeffer. Sobald der Beiguß ½ Std. gekocht hat, gibt man die Fischstücke hinein und läßt sie darin 15 bis 20 Min. dämpfen.

218. Schellfisch oder Kabeljau, gebacken.

Zut.: 3 Pfd. Fisch, $1^1/_2$ Eßl. Salz, 1 Prise Pfeffer, 3 Eßl. Mehl, 1 Ei, 4 Eßl. Wasser oder Milch, 8 Eßl. Weckmehl, Backfett.

Dazu verwendet man kleine Schellfische, sogenannte Bratschellfische, oder man löst von einem großen gehäuteten Fisch das Fleisch los. Die Fische werden nach dem Putzen mit Salz und Pfeffer eingerieben, nach 1 Std. zuerst in Mehl, dann in mit Wasser oder Milch verquirltem Ei und Weckmehl umgewendet und in reichlich heißem Fett knusperig gebacken. Gebackene Fische sollen so schnell als möglich aufgetragen werden. (Backzeit: 8—10 Min.)

219. Schellfisch oder Kabeljau auf dem Gasrost gebraten.

Zut.: 3 Pfd. Fisch, $1^1/_2$ Eßl. Salz, 1 Prise Pfeffer, 40 g Butter.

Der geputzte Fisch wird gesalzen und auf dem Bratrost so hoch als möglich unter die halbgeöffnete Flamme geschoben. Nach etwa 8—10 Minuten wird der Fisch mit Fett oder Butter überpinselt und nach weiteren 6 Minuten vorsichtig gewendet. Nun wird diese Seite ebenso behandelt; sobald der Fisch aufbricht, ist er fertig und wird am besten mit einer Mayonnaise oder auch einem saftigen Kartoffelsalat aufgetragen. Auf dieselbe Weise können alle See- und Süßwasserfische gebraten werden, nur empfiehlt es sich, ganz große Fische in Stücke von 5—6 cm Dicke zu schneiden und mit der Schnittseite auf den Rost zu legen, der dazu vorher erhitzt und gefettet wurde.

220. Schellfisch oder Kabeljau nach Norderneyer Art.

Zut.: 3 Pfd. Fisch, $1^1/_2$ Eßl. Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Eßl. Zitronensaft, 1—2 Eier, 6 Eßl. Milch, 6 Eßl. Mehl, 100 g Fett.

Der von Haut und Gräten befreite Fisch wird wie bei Nr. 215 in Stücke geschnitten, gesalzen, gepfeffert und mit Zitronensaft beträufelt. Sodann werden die Fischstücke erst in Mehl, dann in dem mit Milch verquirlten Ei umgewendet und in einer Pfannkuchenpfanne in heißem Fett 6—8 Min. gebacken. Die Fischstücke sollen eine goldgelbe Farbe haben und werden mit Mayonnaise, Kartoffel-, grünem oder gemischtem Salat aufgetragen.

221. Schellfisch oder Kabeljau, gespickt.

Zut.: 3 Pfd. Fisch, 30 g Spickspeck, $1^1/_2$ Eßl. Salz, 1 Prise Pfeffer, 70 g Butter oder Fett, 1 Eßl. Petersilie, 8 Eßl. Wein.

Der geputzte Schellfisch wird auf einer Seite gehäutet, mit feinen Speckstreifen vorsichtig gespickt, gesalzen und gepfeffert. In einer Bratpfanne läßt man das Fett heiß werden, legt den Fisch so hinein, daß die gespickte Seite oben liegt, stellt ihn in den heißen Backofen, woselbst er nach 15 Min. mit Petersilie bestreut, mit Wein begossen und noch weitere 15 Min. gedämpft wird.

222. Schellfisch oder Kabeljau mit Kräutern.

Zut.: 3 Pfd. Fisch, 4 l Wasser, 3 Eßl. Salz. — Zum Begießen: 1 Eßl. feines Salz, Prise Pfeffer, 6 Eßl. Öl, 4 Eßl. Essig (nicht scharf), 3 Eßl. fein verwiegte Kräuter.

Der vorsichtig abgekochte Fisch wird auf einer erwärmten Platte angerichtet und mit einer Mischung von Essig, Öl, Salz, Pfeffer, verwiegten Kräutern, wie Estragon, Petersilie, Schnittlauch, Dill, Schalotte, Basilikum begossen und mit Salzkartoffeln gereicht.

223. Karbonadenfisch.

Wird auf dieselbe Art zubereitet wie Schellfisch.

224. Fischkotelette.

Zut.: 3 Pfd. Fisch, 1 Eßl. Salz, 2 Eßl. Mehl, 1 Ei, 2—3 Eßl. Milch, Weckmehl, Backfett.

Von großen Fischen wie Schellfisch, Kabeljau, Seelachs u. dgl. läßt man sich beim Einkauf fingerdicke Scheiben abschneiden, reinigt sie gut und bestreut sie mit feinem Salz. Kurz vor Gebrauch wendet man sie in Mehl, verquirltem Ei und Weckmehl um und bäckt sie in reichlich heißem Fett auf beiden Seiten goldbraun. In Ermangelung von Ei kann man sie auch nur mit Mehl umhüllen. Fischkotelette werden mit grünem oder Kartoffelsalat aufgetragen.

225. Merlans, gedämpft.

Zut.: 2—2½ Pfd. Fische, 1½ Eßl. Salz, Muskat, 1 Eßl. verwiegte Kräuter, 1 Prise Pfeffer, 3 Eßl. Weckbrosamen, 70 g Fett, 2 Eßl. Zitronensaft, 4 Eßl. Weißwein.

Von den geputzten Fischen werden die Flossen abgeschnitten, die Fische gesalzen und auf eine Platte gelegt. Sodann werden sie abgetrocknet, quer über den Körper mit Einschnitten versehen. In eine mit Butter bestrichene Bratpfanne oder feuerfeste Platte gibt man feinverwiegte, in Fett gedämpfte Kräuter, wie Petersilie, Estragon, Dill, Pimpinelle, Basilikum, Thymian, Kerbel, legt die Fische darauf, bestreut sie mit Pfeffer, Muskat, Weckbrosamen, legt Butterstückchen darauf und gießt den Wein zu. So vorgerichtet, stellt man den Fisch in den gut heißen Bratofen, woselbst sich die Speise oben bräunen muß. Sobald der Fisch aus dem Ofen kommt, wird er mit Zitronensaft beträufelt und sofort aufgetragen. (Dämpfzeit: ½ Std.)

226. Makrelen, gekocht.

Zut.: 3 Pfd. Fisch, 4 l Wasser, 3 Eßl. Salz.

Die ausgenommenen, gewaschenen Fische werden in siedendes Salzwasser gegeben und zum Durchziehen 20 Min. auf die Seite des Herdes gestellt. Man muß beim Kochen sehr achtsam sein, daß sie

nicht zu weich werden, da die Makrelen sehr weiches Fleisch haben. Man richtet sie auf einer heißen Platte an und reicht sie mit zerlassener oder Sardellenbutter, oder auch einem Beiguß.

227. Makrelen mit Wein gedämpft.

Zut.: $2^1/_2$ Pfd. Fisch, 80 g Butter, 1 Eßl. Mehl, $1^1/_2$ Eßl. Salz, 1 Prise Pfeffer (Cayenne), 1 Prise Muskatblüte, $^1/_4$ l Weißwein, 1 Teel. Senf.

In dem heißen Fett dämpft man das Mehl hellgelb, gibt den Wein, das Gewürz und nach dem Glattrühren die Fische zu und läßt letztere in gut geschlossenem Topfe 20 Min. dämpfen. Kurz vor dem Anrichten würzt man den Beiguß mit Senf.

228. Makrelen mit kleinen Zwiebeln.

Zut.: 6 Makrelen, 2—3 Dutzend kleine Zwiebelchen, 80 g Fett, $1^1/_2$ Eßl. Salz, 1 Teel. Zucker, $^1/_8$ l Fleischbrühe, $^1/_8$ l Weißwein.

Die geschälten Zwiebelchen werden in heißem Fett, welchem man den Zucker beigegeben hat, gebräunt, mit der Fleischbrühe abgelöscht und kurz gedämpft. Während dieser Zeit werden die geputzten, gesalzenen Makrelen in heißes Fett gegeben, 5 Min. gedämpft, mit dem Wein gewürzt, und nachdem dieser zur Hälfte eingekocht ist, die gedämpften Zwiebelchen zugegeben. Man läßt das Fischgericht noch 15 Min. dämpfen, gibt die Fische nebst Beiguß auf die flache Schüssel, verziert mit den Zwiebelchen und reicht sie mit Kartoffeln.

229. Makrelen, gebacken.

Werden wie Nr. 218 zubereitet.

230. Stockfisch, gekocht.

Zut.: 3 Pfd. Stockfisch, 5 l Wasser, $^1/_4$ l Milch, 2 Eßl. feines Salz, 80 g Fett, 1 feingeschnittene Zwiebel.

Der gutgewässerte, geputzte Stockfisch (Mittelstück) wird mit kaltem Wasser mit oder ohne Milch beigestellt und langsam bis zum Kochen gebracht. Hierauf zieht man den Topf auf die Seite des Herdes und läßt den Fisch 20 Min. ziehen. Um den unangenehmen Geruch zu beseitigen, gibt man in den Sud einige glühende Holzkohlen, läßt sie an die Oberfläche kommen und holt sie dann mit dem Schaumlöffel wieder heraus. Nun nimmt man den Fisch heraus, löst die blätterartigen Fleischstücke los, streut feines Salz darüber und gießt nochmals etwas Fischsud darauf, damit das Salz besser einziehen kann. Währenddessen dämpft man in dem heißen Fett feingeschnittene Zwiebel goldgelb und überschmälzt damit die wieder abgegossenen Stockfischblättchen. An Stelle von Zwiebeln kann man auch Lauch nehmen.

231. Seehecht — Seelachs, gekocht.

Zut.: 3 Pfd. Fisch, 4 l Wasser, 4 Eßl. Salz, 2 Eßl. Essig.

Werden wie Nr. 212 zubereitet.

232. Seehecht — Seelachs, gedämpft.

Zut.: 3 Pfd. Fisch, $1\frac{1}{2}$ Eßl. Salz, 2 Eßl. Suppengewürze, 1 Prise Pfeffer, 60 g Fett, 60 g Mehl, $1\frac{1}{4}$ l Wasser.

Der geputzte Fisch wird in 3—4 cm dicke Scheiben geschnitten, 5 Min. in gesalzenes, lauwarmes Wasser gelegt und abgetrocknet. Feinverwiegte Suppengewürze, wie Petersilie, Sellerie, Lauch, Gelbrübe, Zwiebel werden mit $1\frac{1}{4}$ l kochendem Wasser beigestellt, $\frac{1}{2}$ Std. gekocht und durch ein Sieb gegossen. Während dieser Zeit dämpft man in der heißen Butter das Mehl, rührt die Mehlschwitze mit $\frac{3}{4}$ l Kräuterbrühe glatt, würzt mit Salz, Pfeffer und gibt die Fischscheiben zu. Man läßt sie so lange darin ziehen, bis sich das Fleisch von den Gräten löst. (Dämpfzeit: $\frac{1}{2}$ Std.)

233. Seehecht, gebraten.

Zut.: 3 Pfd. Hecht, $1\frac{1}{2}$ Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 30 g Speck, 50 g Fett.

Der Fisch wird geputzt, gehäutet, vom Gerippe gelöst, gespickt gesalzen und gepfeffert. Die vorgerichteten Fischstücke legt man so in eine Bratpfanne, daß die gespickten Seiten oben liegen, gießt das erhitzte Fett darauf und läßt den Fisch in heißem Backofen etwa $\frac{1}{2}$ Std. braten. Die Speckstreifchen müssen gelbe Spitzen haben. Der Fisch wird am besten mit Sauerkraut aufgetragen.

234. Seeaal, gebraten.

Zut.: 3 Pfd. Fisch. — Zum Kochen: 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz, 3 Eßl. Essig, 1 Zwiebel, Petersilie, 1 Lorbeerblatt, Pfefferkörner. — Zum Braten: 1 Ei, 1 Eßl. Milch, Weckbrosamen, Backfett.

Der geputzte Fisch wird in 3—4 cm dicke Scheiben geschnitten in den kochenden Fischsud gegeben und etwa 15 Min. auf der Seite des Herdes vorsichtig gekocht. Sodann nimmt man die Schnitten heraus und umhüllt sie nach dem Erkalten mit dem mit Milch verquirlten Ei und Weckmehl. Hierauf werden die Scheiben in heißem Fett auf beiden Seiten hellbraun gebraten. Man gibt einen Beiguß oder Salat dazu.

235. Knurrhahn — Petermännchen, gekocht.

Zut.: 3 Pfd. Fisch, 4 l Wasser, 4 Eßl. Salz.

Von den geputzten Fischen werden die Flossen abgeschnitten, erstere mit kaltem Salzwasser beigestellt, zum Kochen gebracht und zum Durchziehen 15 Min. auf die Seite des Herdes gestellt. Sodann

werden die Fische angerichtet und am besten mit brauner oder schwarzer Butter aufgetragen.

236. Gedämpfter Knurrhahn.

Zut.: 3 Pfd. Fisch, 60 g Fett, 60 g Mehl, 1 l ungesalzene Fleisch- oder Knochenbrühe, $1\frac{1}{2}$ Eßl. Salz, $\frac{1}{8}$ l Wein, 20 g Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zwiebeln, $\frac{1}{2}$ Teel. Maggis Würze Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone.

Die Fische werden sauber geputzt, die Flossen entfernt und sauber gewaschen. In Fett bräunt man das Mehl kastanienbraun, löscht mit Fleisch- oder Knochenbrühe ab, würzt mit Salz und läßt den Beiguß etwa 2 Std. kochen. Hierauf gibt man den Wein, Maggis Würze, Zitronensaft und die in feine Streifchen geschnittenen und in heißer Butter gelb gedämpften Zwiebeln zu, setzt die Fische nebeneinander hinein und läßt sie in geschlossener Bratpfanne 30 Min. dämpfen.

237. Junghering (Matjeshering).

Zut.: 9 Heringe, 3 Zwiebeln, 1 Büschel Rebblätter.

Die Heringe werden geputzt, ausgenommen, das Rückgrat vom Innern des Fischkörpers vorsichtig herausgelöst, wobei die Fische vollständig ganz bleiben müssen. Eine Platte wird mit Rebblättern belegt, die Heringe darauf angerichtet, mit Zwiebeln geziert und mit grünen Bohnen oder als Gang für sich aufgetragen.

238. Gesalzener Hering, mariniert.

Zut.: 9 Heringe (Milchner), 1 Zwiebel, $\frac{1}{2}$ Zitrone, 6 Nelken, 5—6 Pfefferkörner, $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt. — Zur Marinade: $\frac{1}{2}$ l Essig (nicht scharf), $\frac{1}{4}$ l Milch.

Die 12—24 Std. gewässerten, sorgfältig geputzten Heringe legt man mit den oben angegebenen Gewürzen — Zwiebeln und Zitrone werden in Ringe geschnitten — in eine Schüssel und gießt den gekochten, erkalteten Essig, der aber nicht sehr scharf sein darf, darüber. Die zurückbehaltene Heringsmilch wird durch ein Sieb getrieben, mit der gekochten, kalten Milch verrührt und ebenfalls über die Heringe gegossen. In dieser Marinade läßt man sie 6—8 Tage liegen.

239. Gesalzener Hering, mariniert (Andere Art).

Zut.: 9 Heringe, $\frac{1}{8}$ l Essig, 4 Eßl. Öl, Prise Pfeffer, 1 Teel. Zucker, $\frac{1}{5}$ l Milch, $\frac{1}{2}$ geriebene Zwiebel.

Die nach Nr. 237 vorgerichteten Heringe werden in einen Topf geschichtet, mit der durchgetriebenen Heringsmilch — die mit den angegebenen Zutaten verrührt wurde — belegt und nach etwa 6 bis 8 Std. aufgetragen.

240. Rollmops.

Zut.: 9 Heringe, 1/8 l Milch, 1/8 l Essig (nicht scharf), 2 Eßl. Senf, 1 Zitrone, 1 Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner, 1 Zwiebel, 2 Äpfel, 3 Essiggurken, beides in 3/4 cm große Würfel geschnitten.

Dazu verwendet man am besten Milchner. Die 12—24 Std. gewässerten Heringe werden sauber geputzt, von den Gräten befreit, in 2 Hälften geteilt und gewaschen. Alsdann bestreicht man die innere Hälfte mit Senf, streut feingeschnittene Zwiebel darauf, rollt sie fest zusammen und steckt sie mit einem zugespitzten Holzstäbchen fest. Nun setzt man sie mit den angegebenen Gewürzen in eine Schüssel. Die Heringsmilch wird durch ein Sieb getrieben, mit Milch und Essig, wenn nötig mit Wasser glatt verrührt und über die Rollmöpse gegeben. Die Marinade soll darübergehen. Zum Marinieren rechnet man 5—6 Tage.

241. Heringskartoffeln.

Zut.: 3 Pfd. Kartoffeln, 60 g Fett, 1 Teel. feingeschnittene Zwiebeln, 80 g Mehl, 1 Teel. Salz, 1/4 l Milch, 1/2 l Grünsbrühe, 3 Heringe.

Mit Fett, Zwiebeln, Mehl und Flüssigkeit bereitet man einen weißen Beiguß, gibt ihm nach 1 Std. Kochzeit die geputzten, in kleine Würfel geschnittenen Heringe zu. Dann legt man in eine mit Butter ausgestrichene Form eine Lage gekochte, geschälte und in Blättchen geschnittene Kartoffeln, gießt darüber etwas Heringsbeiguß und fährt so abwechselnd fort, bis die Zutaten eingelegt sind. Die eingefüllte Speise wird mit Fettstückchen belegt und 1 Std. in dem gut heißen Backofen aufgezogen.

242. Steinbutt, Seezungen, Rotzungen, Scholle, Flunder, Heilbutt.

Alle diese Fische gehören zu den Plattfischen und haben ein sehr feines Fleisch, am besten schmecken die mittelgroßen Fische.

Beim Zurichten wird der Schwanz einen Augenblick in kochendes Wasser gesteckt, mit einem spitzen Messer die Haut am Schwanze etwas losgelöst und mit Hilfe eines trockenen Tuches rasch dem Kopfe zu abgezogen. Diese Arbeit muß schnell und vorsichtig geschehen, damit kein Fleisch an der Haut haften bleibt. Unterhalb des Kopfes wird auf beiden Seiten ein Einschnitt gemacht, das Eingeweide herausgenommen und der Kopf schräg abgeschnitten; die Flossen werden mit einer Schere gestutzt.

243. Rot- oder Seezunge, gekocht.

Zut.: 3 Pfd. Fisch, 4 l Wasser, 3 Eßl. Salz, 3 Eßl. Essig oder Wein.

Dazu läßt man sich eine große, dicke Seezunge geben. Diese wird, wie in Nr. 242 beschrieben, abgezogen und ausgewaschen. Nun stellt

man den Fisch mit dem Wasser und Gewürz auf, bringt ihn rasch zum Kochen und schiebt den Fischkessel auf die Seite des Herdes, wo der Fisch etwa 10 Min. ziehen muß. Wenn das Fleisch sich von den Gräten löst, wird der Fisch angerichtet, verziert und mit einem Fischbeiguß oder Mayonnaise aufgetragen.

244. Rot- oder Seezungen, gedämpft.

Zut.: 3 Pfd. Seezungen, 80 g Fett, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 1 Eßl. Zitronensaft, 1 Eßl. feingewiegte Kräuter, 4 Champignons, 4 Eßl. geriebene Weißbrotkrumen, 4 Eßl. Weißwein.

Der vorgerichtete Fisch wird ½ Std. vor der Zubereitung mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft eingerieben und auf eine Platte gelegt. Eine nicht zu große Emaillebratpfanne oder noch besser eine feuerfeste Platte wird mit Fett bestrichen, der Fisch hineingelegt und mit feinverwiegtem Estragon, Petersilie, Schalotten, Champignons bestreut. Darüber legt man verwiegtes Weißbrot und einige Butterstückchen, gießt den Wein zu und läßt den Fisch in guter Hitze ½ Std. dämpfen. Nach Belieben kann man das Fischfleisch auch von den Gräten lösen und nur die losgelösten Fischstücke dämpfen.

245. Gedämpfte Rot- oder Seezungenrollen.

Zut.: 3 Pfd. Seezungen, 6 Eßl. Milch, 1 Eßl. Salz, 1 Eßl. Zitronensaft, 80 g Butter, 1 kleine verwiegte Schalotte, 2 Eßl. geriebenen Käse, 5 Eßl. Rahm, 2 Eßl. Wein, 1 Eßl. gewiegtes Weißbrot.

Die abgezogenen Seezungen werden mit einem scharfen Messer vom Gerippe gelöst und die erhaltenen Fischstücke ½ Std. in Milch gelegt. Sodann werden sie mit Salz und Zitronensaft eingerieben und von der Spitze an fest zusammengerollt. Eine Auflaufform oder feuerfeste Platte wird mit Butter bestrichen und die Fischrollen hineingelegt. Darüber gibt man Schalotten, Käse, Rahm, Wein, von der Kruste befreites, verwiegtes Weißbrot, legt die übrige Butter darauf und läßt das Fischgericht in gut heißem Ofen 25—30 Min. dämpfen. Zur Verfeinerung kann man an Stelle von Schalotten feinverwiegte Champignons und etwas Madeira verwenden.

246. Rot- oder Seezungenfrikassee.

Zut.: 3 Pfd. Fisch, 1 Eßl. Salz, 100 g Butter, 40 g Mehl, ½ l Fischsud, 1 Eßl. Zitronensaft, Prise Pfeffer, Muskatblüte, 4—5 Eßl. Wein, 1 Teel. Sardellen- oder Krebsbutter.

Der Fisch wird abgezogen, von den Gräten losgelöst und in 4 cm breite und 6 cm lange Streifen geschnitten, die man mit Salz bestreut und nach 1 Std. zur weiteren Zubereitung abtrocknet. In einem glasierten Topfe läßt man die Hälfte der Butter zergehen, dämpft die Fischstücke darin halb weich, gibt den von dem Rest der Butter und dem Mehl und Fischsud hergestellten Butterbeiguß zu,

würzt mit Pfeffer, Muskat, Zitronensaft und, sobald der Fisch gar ist, mit Wein und Sardellen- oder Krebsbutter. Beim Anrichten verziert man mit Klößchen aus Fisch- oder Kalbfleisch. (Dämpfzeit: 20 bis 25 Min.)

247. Gebackene Rot- oder Seezungen.

Zut.: 3 Pfd. Fisch, 1/4 l kalte Milch, 1 Eßl. Salz, 2 Eßl. Mehl, 1—2 Eier, 4 Eßl. Milch, Backfett.

Die Fische werden geputzt, das Fleisch losgelöst und in 5 cm lange Stücke geteilt. Diese werden 1 Std. in gesalzene Milch gelegt, zum Abtropfen auf ein Sieb gegeben, in Mehl und hierauf in dem mit Milch verrührtem Ei umgewendet und kurz vor Gebrauch 5 Min. in sehr heißem Fett gebacken. Die Fische werden auf Brotscheiben entfettet, leicht übersalzen und mit Mayonnaise oder grünem Salat zu Tisch gebracht.

248. Seezungen nach Colbert.

Zut.: 6 Seezungen, etwa 3 Pfd. wiegend, 1/4 l Milch, 1 Eßl. Salz. — Zum Backen: 2 Eßl. Mehl, 2 Eier, Weckmehl, Backfett. — Zur Kräuterbutter: 1/4 Pfd. Butter, 10 g Salz, Prise Pfeffer, Muskat, 1 Eßl. Zitronensaft, 1 Eßl. feinverwiegte Kräuter, wie: Petersilie, Kerbel, Estragon, Pimpinelle, 1 Schalotte.

Die nach Nr. 242 vorgerichteten Seezungen werden der Mitte entlang, nach beiden Seiten etwa 1 cm breit vom Gerippe gelöst, damit später die Kräuterbutter, welche darüber gespritzt wird, besser einziehen kann. Hierauf legt man sie in kalte gesalzene Milch, trocknet sie nach 1 Std. ab, umhüllt sie kurz vor dem Gebrauch mit Mehl, verrührtem Ei und Weckmehl und bäckt sie in sehr heißem Fett etwa 8—10 Min. Beim Anrichten werden sie auf eine heiße Platte gelegt und mit der in einen Spritzsack gefüllten Kräuterbutter verziert. Sie müssen sofort aufgetragen werden.

249. Rot- oder Seezungen, gebacken (deutsche Art).

Zut.: 3 Pfd. Fisch, 1 1/2 Eßl. Salz, 3 Eßl. Mehl, 1—2 Eier, 3 Eßl. Milch, Weckmehl, Backfett.

Die abgezogenen Zungen werden in schräge, breite Stücke geschnitten, gesalzen, in Mehl, dann in mit Milch verrührtem Ei und Weckmehl umgewendet und in heißem Fett schwimmend goldbraun gebacken. Eine Mayonnaise oder gemischter Salat schmeckt sehr gut dazu. (Backzeit: 8—10 Min.)

250. Schollen und Flundern

werden auf dieselben Arten zubereitet wie die Seezungen. Diese Fische sind billiger wie die Seezungen und schmecken, wenn sie pünktlich zubereitet werden, sehr gut.

251. Steinbutt, gekocht.

Zut.: 3—4 Pfd. Fisch, 5 l Wasser, 4 Eßl. Salz, 1/8 l Essig, 1/2 l Wein, 1/2 Zitrone, 5 Pfefferkörner, 1 Sträußchen Petersilie, 1 Gelbrübe, 1 Zwiebel, 1 Stückchen Butter.

Der Steinbutt ist der beste, aber auch der teuerste der Plattfische. Er ist sehr groß, so daß man zum Kochen eines besonderen großen, breiten Fischkessels bedarf; in Ermangelung eines solchen kann man auch eine breite Emailbratpfanne verwenden, welche man mit einem reinen viereckigen Tuch auslegt. Auf der braunen Seite schneidet man dicht unter dem Kopf so weit ein, daß man den Fisch gut ausnehmen und auswaschen kann. Sodann reibt man ihn, um den unangenehmen Schleim zu entfernen, tüchtig mit Salz ab, stutzt die Flossen und beträufelt den Fisch, nachdem man ihn nochmals tüchtig gewaschen hat, mit Zitronensaft. Auf der braunen Seite schneidet man, um das Platzen zu verhüten, quer über den breitesten Teil des Fisches ein und legt den Fisch so in den Kocher, die weiße Haut nach oben. Nach Belieben kann man die weiße Haut einigemal mit einer Gabel einstechen. Darüber gießt man einen guten Fischsud, bedeckt den Fisch mit einem Butterpapier und bringt ihn langsam zum Kochen, worauf man den Kessel zurückzieht und den Fisch auf der Seite des Herdes, je nach der Größe 3/4 Std. in offenem Topfe ziehen läßt. Es ist ratsam, den Fisch mit einem Porzellanteller zu beschweren, da bei einem schwimmenden Fisch durch die Bewegung leicht die Haut platzt. Beim Anrichten muß man sehr sorgfältig verfahren, damit der Fisch schön ganz bleibt und mit der weißen Seite nach oben auf die große Platte kommt. Verziert wird er mit Petersilie und Zitronenscheiben, aufgetragen mit holländischem Beiguß oder zerlassener Butter.

252. Steinbutt, gebraten.

Zut.: 3 Pfd. Fisch, 1 1/2 Eßl. Salz, 2 Eier, 80 g geriebenes Weißbrot, 1/4 Pfd. Butter.

Da man höchst selten den Fisch ganz zubereitet, weil er meistens zu groß ist, kann man einen Teil backen oder auch dämpfen. Zum Backen eignet sich am besten das Schwanzstück, in welches man einige schmale Einschnitte macht und es 1—2 Std. gesalzen liegen läßt. Die Eier werden mit wenig Milch verrührt, der Fisch darin umgewendet, mit geriebenem Weißbrot bestreut und in gut heißer Butter auf beiden Seiten schön braun gebraten.

253. Steinbutt, überbacken.

Zut.: 2 1/2 Pfd. gekochten Steinbutt, 1 Eßl. feingeschnittene Champignons. — Zum Beiguß: 70 g Butter, 50 g Mehl, 1/2 l Milch, 1 Teel. Salz. — Zum Belegen: 20 g geriebenes Weißbrot, 20 g Butter.

Reste von gekochtem Steinbutt können überbacken werden. Zu diesem Zwecke wird der Fisch von Haut und Gräten befreit, in

Portionenstücke geteilt und in eine feuerfeste Platte gelegt. Darüber streut man feingeschnittene, in Butter gedämpfte Champignons und gießt einen Butterbeiguß darüber. Hierauf bestreut man den Fisch mit geriebenem Weißbrot, legt Butterstückchen darauf und stellt die Platte in den gut heißen Bratofen, woselbst die Speise sich im Zeitraum von 20—25 Min. lichtbraun färben muß.

254. Heilbutt.

Heilbutt wird auf dieselbe Weise zubereitet wie Steinbutt. Der Heilbutt ist bedeutend billiger im Preis, schmeckt aber leicht trocken.

Süßwasser-Fische.

Der billigste Süßwasserfisch ist wohl der Weißfisch. Er ist aber sehr grätenreich, so daß es sich empfiehlt, denselben nur gebacken zu essen. Zur gleichen Familie gehören noch der Kreßling, die Rotaugen, die Alben, die Rotflosse, die Grundeln, der Barsch. Auch diese schmecken am besten gebacken; nur die Grundeln und die Alben geben gedämpft eine feine Fischspeise. Bei all diesen kleinen Fischen rechnet man nicht ½, sondern nur ⅓ Pfd. für die Person.

255. Weißfische, gedämpft.

Zut.: 2 Pfd. Fisch, 1 Eßl. Salz, 70 g Fett, 1 Eßl. Petersilie.

In einer Bratpfanne läßt man Fett heiß werden, gibt fein gewiegte Petersilie, sowie die geputzten, 1 Std. vorher gesalzenen, abgetrockneten Fische zu, wendet sie nach 2 Min. um und läßt sie in zugedeckter Pfanne auf nicht zu heißem Herd 10 Min. dämpfen.

256. Weißfische, gebacken.

Zut.: 2 Pfd. Fisch, 1 Eßl. Salz, 4 Eßl. Mehl, 2 Eier, 2 Eßl. Milch, Weckmehl, Backfett.

Die geputzten, gesalzenen Fische werden in Mehl, dann in mit Milch verrührtem Ei und Weckmehl umgewendet und schwimmend in heißem Fett 8 Min. gebacken. Man reicht gemischten Salat dazu.

257. Gebackene Weißfische nach Colbert.

Zut.: 2 Pfd. Weißfische, ⅛ l Milch, 2 Eßl. Mehl, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 1 großes Ei, ½ Teel. Öl. — Backfett. — Zur Kräuterbutter: ¼ Pfd. Butter, 10 g Salz, Prise Pfeffer, Muskat, 1 Eßl. Zitronensaft, 2 Eßl. feingewiegte Petersilie, Kerbel, Estragon, Pimpinelle, 1 Schalotte.

Etwa 300 g schwere Weißfische werden nach dem Töten dem Rücken entlang mit einem scharfen Messer aufgeschnitten und das

Rückgrat samt den Gräten herausgelöst. Alsdann werden die Fische von dieser Öffnung aus von den Eingeweiden befreit und nachdem man noch die Augen und Flossen entfernt hat, gewaschen und bis zum Gebrauch in die Milch gelegt. 10 Min. vor dem Auftragen wendet man die mit Salz und Pfeffer gewürzten Fische in Mehl, hierauf in dem mit Öl verrührten Eigelb und zuletzt in Weckmehl um und bäckt sie in sehr heißem Fett etwa 6—8 Min. Alsdann wird der auf Brotscheiben entfettete Fisch auf dem geöffneten Rücken mit Kräuterbutter (Nr. 372) gespritzt und möglichst rasch aufgetragen.

258. Karpfen oder Schleie.

Allgemeines.

Das Fleisch des Karpfen schmeckt am besten von Oktober bis März. Der beste Karpfen ist der Flußkarpfen und hiervon wieder der Spiegelkarpfen. Die Teichkarpfen haben öfters einen dumpfen Beigeschmack, welchen man etwas entfernen kann, wenn man den Fisch mit Salz abreibt, ihn einige Stunden in Essig legt und vor der Zubereitung wieder abspült. Die Schleie gehört zur Familie der Karpfen und kann das ganze Jahr hindurch, außer Mai, Juni, Juli, gegessen werden. Die Zubereitung ist die gleiche wie beim Karpfen.

259. Karpfen, Schleie oder Barbe blau gekocht.

Zut.: 3 Pfd. Karpfen, 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz, $^1/_4$ l Weißwein, $^1/_8$ l Essig (zum Begießen), 1 Sträußchen Petersilie, 1 mit Nelken besteckte Zwiebel, 6 Pfefferkörner, 2 Zitronenscheiben.

Zum Kochen eignet sich am besten der Spiegelkarpfen, welcher ungeschuppt, sorgfältig geputzt, ausgenommen werden muß, damit der ihm anhaftende Schleim, welcher das Blauwerden verursacht, nicht entfernt wird. Nun legt man den Fisch auf eine Platte, gießt heißen Essig darüber, gibt ihn sofort in den vorgekochten, lauwarmen Fischsud, läßt ihn bis zum Kochen kommen und auf der Seite des Herdes in offenem Kessel je nach der Größe, 15—20 Min. ziehen. Hierauf richtet man den Karpfen an und reicht ihn mit zerlassener oder Schaumbutter. Am Fischkessel darf nie gerüttelt oder gestoßen werden, da sonst der blaue Überzug abfällt.

260. Karpfen, Schleien oder Barben mit saurem Rahm.

Zut.: 3 Pfd. Karpfen, 80 g Butter, Petersilie, Kerbel, Estragon, $^1/_2$ Schalotte, 1 Eßl. Salz, $^1/_4$ l saurer Rahm, 4 Eßl. Bratenbeiguß.

Der geputzte Fisch wird der Länge nach durchschnitten und dabei das Rückgrat herausgelöst. In der heißen Butter dämpft man fein verwiegte Kräuter, gibt die gesalzenen Fischstücke hinein, begießt sie mit dickem, saurem Rahm und etwas Bratenbeiguß und läßt sie in heißem Bratofen etwa 20 Min. dämpfen.

261. Karpfen, gespickt.

Zut.: 3 Pfd. Karpfen, 1 Eßl. Salz, 3 Sardellen, Prise Pfeffer, 40 g Speck, 80 g Butter.

Ein großer, vorgerichteter Karpfen wird durch einen möglichst kleinen Einschnitt ausgenommen und mit Sardellen- und Speckstreifen abwechslungsweise auf einer Seite gespickt, gesalzen und gepfeffert. Nach ½ Std. legt man den Fisch in eine mit zugeschnittenen Hölzchen belegte Pfanne, gießt kochend heiße Butter darüber und läßt ihn unter fleißigem Begießen, 30 Min. langsam braten. Man reicht einen holländischen Beiguß dazu.

262. Barbe, gedämpft.

Zut.: 3 Pfd. Barben, 1½ Eßl. Salz, 60 g Butter, ¼ l Wein mit ⅛ l Wasser verdünnt, 1 Eßl. verwiegte Kräuter. — Zum Beiguß: 30 g Butter, 20 g Mehl.

Die geschuppten, ausgenommenen, gesalzenen Barben gibt man mit dem Wein und den Kräutern, wie Estragon, Basilikum, Petersilie, Thymian und Zwiebel in die heiße Butter und läßt sie gut zugedeckt, auf nicht zu heißem Herd 20 Min. dämpfen. Alsdann dünstet man in 30 g Butter das Mehl hellgelb, löscht mit der durchgesiebten Fischbrühe ab, läßt den Beiguß gut aufkochen und reicht ihn zu dem angerichteten, verzierten Fisch.

263. Hecht oder Zander.

Allgemeines.

Dieselben sind am besten in der Zeit von September bis Ende Januar und zwar in der Größe von 3—5 Pfund. Größere Fische haben trockenes Fleisch. Die Leber des Hechtes gilt als Leckerbissen.

264. Hecht oder Zander, blau gekocht.

Zut.: 1 Fisch (3 Pfd.), 4 l Wasser, 3 Eßl. Salz, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 4 Pfefferkörner, Nelke, ⅙ l Essig, Petersilie, Zitronenscheibe.

Der vorgerichtete Fisch wird mit Hilfe einer Nadel und Bindfaden gekrümmt, das heißt Kopf und Schwanz werden mit dem Bindfaden zusammengeheftet. Unterdessen bringt man das Wasser mit den Gewürzen zum Kochen, übergießt den Fisch mit heißem Essig und gibt ihn in den kochenden Fischsud. Nun schiebt man den Fischkessel auf die Seite des Herdes und läßt den Fisch ½ Std. ziehen. Beim Anrichten verziert man den Hecht mit Salzkartoffeln, Petersilie und Zitronenscheiben, steckt die mitgekochte Leber mit einem Petersiliensträußchen dem Hecht ins Maul und reicht ihn mit zerlassener Butter, rohem Meerrettich oder einem Fischbeiguß zu Tisch.

265. Hecht oder Zander, gespickt bezw. gedämpft.

Zut.: 3 Pfd. Fisch, 1 Eßl. Salz, 50 g Speck, 60 g Fett, 1/5 l Weißwein, 1/2 Zwiebelchen, Petersilie, 3—4 Pfefferkörner.

Der vorbereitete Fisch wird mit fein geschnittenen Speckstreifchen den ganzen Rücken entlang bis zur Hälfte des Bauches herunter vorsichtig gespickt und mit Salz eingerieben. Sobald das Salz etwas eingedrungen ist, stellt man den Fisch mit zerlassener Butter, Wein, Zwiebel, Petersilie, Pfefferkörner in den heißen Backofen, woselbst man ihn unter fleißigem Begießen etwa 1/2 Std. dämpfen läßt. Beim Anrichten legt man den Fisch sorgfältig auf eine Platte, verziert ihn mit ausgestochenen, gekochten Kartoffeln, Petersilie und Zitronenscheiben.

266. Hecht oder Zander, gedämpft (mit Bratensaft).

Zut.: 3 Pfd. Fisch, 40 g Spickspeck, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, Saft einer Zitrone, 40 g Butter, 1 gehackte Schalotte, 1 Teel. gewiegte Petersilie, 1/4 l Rahm, 15 g Mehl, 1/4 l Bratensaft.

Hecht, Zander, Schellfisch oder Kabeljau — ganz oder entgrätet und in Stücke geschnitten — werden gehäutet, mit feinen Speckstreifen durchzogen, gesalzen, gepfeffert, mit Zitronensaft beträufelt und zum Durchziehen 1 Std. kalt gestellt. Nachdem wird eine Auflaufform oder feuerfeste Platte mit Butter bestrichen, der Fisch hineingesetzt, mit Schalotte, Petersilie und Rahm belegt, und die Form etwa 20 Min. in den heißen Backofen gestellt. Während dieser Zeit rührt man das Mehl mit dem Bratensaft an, gibt das dünne Teigchen unter den Rahmbeiguß und läßt die Speise noch weitere 10 Min. dämpfen.

267. Hecht oder Zander, gefüllt.

Zut.: 2 1/2 Pfd. Fisch, 60 g Butter, 1 Eßl. Salz, 1/5 l Wein, 1/5 l Fleischbrühe. — Weckfülle: 1 Brötchen, 1 Ei, 20 g Butter, Zwiebel und Petersilie, Prise Salz, Pfeffer, Muskat, 3 Eßl. Bratensaft, 20 g Butter.

Der Fisch wird geschuppt, möglichst kurz aufgeschnitten oder vom Maul aus mit einem Häkchen ausgenommen, ausgewaschen und gesalzen. Während man das Salz einziehen läßt, richtet man eine Weck- oder Fischfülle, füllt diese in den Fisch und näht ihn zu. Eine feuerfeste Platte oder eine Bratpfanne wird mit Butter bestrichen, der Fisch hineingesetzt, Wein und Fleischbrühe zugegeben und der Fisch im Backofen unter fleißigem Begießen 30 Min. gedämpft. 5 Min. bevor man den Fisch anrichtet, gibt man dem Beiguß 3 Eßl. Bratensaft und ein Stückchen Butter zu. Der Fisch wird auf einer Platte angerichtet, verziert und der Beiguß dazu gereicht.

Weckfülle: Das Brötchen wird abgerieben, in kaltes Wasser eingeweicht, ausgedrückt und verzupft. In einem Stückchen Butter dämpft man feingeschnittene Zwiebel und Petersilie, gibt das Brot

zu und läßt es so lange dünsten, bis sich die Fülle vom Topfe löst. Nun gibt man sie in eine Schüssel, würzt mit Salz, Pfeffer, Muskat und mengt 1 Ei darunter.

268. Fischfülle.

Zut.: 1 kleiner Fisch, etwa ½ Pfd. wiegend, 50 g Butter, 1 Brötchen, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, Muskat, 1 Eßl. Rahm, 1 Ei.

Der Fisch wird gehäutet, von den Gräten befreit, fein verwiegt und durch ein Sieb getrieben. Dazu gibt man die schaumige Butter, das eingeweichte, ausgedrückte, verzupfte Brötchen, würzt mit Salz, Pfeffer, Muskat, 1 Eßlöffel Rahm und mengt das Ei darunter.

269. Hecht oder Zander mit Parmesankäse.

Zut.: 3 Pfd. Hecht, 1½ Eßl. Salz, 80 g Butter, 1 Eßl. Zwiebel, 2 Eßl. Mehl, ¼ l Rahm, 6 Eßl. geriebener Parmesankäse, 2 Eßl. Weckbrosamen.

Der Fisch wird der Länge nach geteilt und dabei das Rückgrat herausgelöst. Das dadurch erhaltene Fischfleisch wird mit Salz bestreut und in heißer Butter und feingeschnittener Zwiebel 5 Min. gedünstet. In der zurückbleibenden Butter dämpft man 2 Eßl. Mehl hellgelb, löscht mit Rahm oder Milch ab und läßt den Beiguß aufkochen. Inzwischen werden die gedämpften Fischstücke in geriebenem Parmesan- oder Schweizerkäse umgewendet, auf eine feuerfeste Platte gelegt, der Beiguß darüber gegossen, mit geriebenem Weißbrot und Parmesankäse bestreut und mit Butterstückchen belegt. Nun stellt man die Platte in den heißen Backofen und läßt den Fisch noch ungefähr 15 Min. aufziehen. Dieses Gericht kann auch von Fischresten bereitet werden.

270. Aufgezogene Hechtschnitten.

Zut.: 1 Hecht, etwa 3—4 Pfund wiegend, Fischsud, Nr. 264. — Zum Beiguß: 60 g Butter, 1 große feingeschnittene Zwiebel, 60 g Mehl, ½ l Fischsud, ⅛ l dicken, sauren Rahm, 40 g Parmesankäse, 1 Teel. Salz.

Der Hecht, in Ermangelung desselben auch Zander, wird geputzt, ausgenommen, gewaschen und wie in Nr. 264 gekocht. Sobald er erkaltet ist, wird er gehäutet, das Fleisch vorsichtig vom Gerippe gelöst und in 5—6 cm breite Portionenstücke geteilt. Währenddessen gibt man in die kochende Butter die feingeschnittene Zwiebel und nach 1 Min. das Mehl, dämpft beides zusammen auf der Seite des Herdes zu lichtgelber Farbe und kocht den Beiguß, nachdem man ihn mit dem Fischsud abgelöscht hat, ¾—1 Std. Nun dreht man die leichtgesalzenen Fischstücke in geriebenem Käse um, legt sie in eine mit Butter bestrichene Auflaufform oder feuerfeste Platte, gießt den mit wenig Salz gewürzten und mit Rahm abgerührten Beiguß darüber, streut Käse darauf und läßt das Fischgericht im Backofen in guter Hitze ungefähr ½ Std. backen. Die obere Schichte muß sich leicht gebräunt haben. Diese Zubereitungsart kann man auch beim Schellfisch oder Kabeljau in Anwendung bringen.

271. Maifisch (Alse), gekocht.

Der Maifisch wird wie Hecht behandelt. (Nr. 264.)

272. Maifisch, gedämpft.

Zut.: 3 Pfd. Fisch, 1½ Eßl. Salz, 3 Eßl. Öl, ½ Zwiebel, 1 Teel. fein verwiegte Petersilie, 60 g Butter, 4 Eßl. Wein.

Die Fische werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen, auf beiden Seiten leicht eingekerbt und mit Salz eingerieben. Nun legt man sie 1 Std. in eine Marinade von Öl, feingeschnittener Zwiebel und Petersilie. In einer Bratpfanne läßt man Butter zergehen, gibt die Fische samt Petersilie und Wein hinein und läßt sie ½ Std. dämpfen.

273. Aal.

Allgemeines.

Der Aal, welchen man womöglich lebend einkaufen soll, wird mit einem Tuch fest angefaßt, und der Kopf mehrmals auf einen Stein geschlagen. Nach dem Töten zieht man durch den Kopf einen Fleischhaken, schneidet 1 cm unter dem Kopf ringsum ein und löst die Haut etwas los. Sodann befestigt man den Fleischhaken an der Herdstange, faßt die losgelöste Haut mit einem Tuch und zieht sie mit einem raschen Griff über den ganzen Fisch herunter. Hierauf wird der Fisch ausgenommen; die Flossen nebst der Schwanzspitze werden entfernt und der Fisch in fingerlange Stücke geschnitten. Nach Belieben kann man die zweite Haut ebenfalls lösen. Der Aal wird dadurch, da er an Fettgehalt verliert, etwas leichter verdaulich. Der Flußaal ist dem Seeaal vorzuziehen. Am besten schmeckt der Aal vom März bis August. Aalblut hat giftige Eigenschaften, darum muß man beim Vorrichten etwas vorsichtig sein.

274. Aal, blau gekocht.

Zut.: 2 Pfd. Aal, 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz, etwas Zitrone, 1 Zwiebel, Lorbeerblatt, Salbeiblätter, Thymian, Estragon, 4—5 Pfefferkörner. — Zum Übergießen: ¼ l Essig.

In den kochenden, gewürzten Fischsud gibt man den vorgerichteten, in fingerlange Stücke geschnittenen, mit Salz abgeriebenen und mit heißem Essig übergossenen Aal, bringt ihn zum Kochen und läßt ihn auf der Seite des Herdes 25—30 Min. ziehen. Dann legt man den Aal auf eine erwärmte Platte, verziert ihn mit Zitronenscheibchen und Petersilie und reicht ihn mit Essig und Öl, oder mit einem holländischen oder Kapernbeiguß.

275. Aal in Salbei.

Zut.: 2 Pfd. Aal, 1 Eßl. Salz, 12—14 Salbeiblätter, 80 g Butter, 1 Zitrone.

Die gut vorgerichteten Aalstücke werden mit gewaschenen, breiten Salbeiblättern umwickelt und mit weißen Baumwollfäden um-

bunden. In einer Bratpfanne läßt man die Butter heiß werden, brät darin die Aalstücke unter fleißigem Begießen auf dem Herd etwa 30 Min. Sodann schneidet man die Fäden auf, nimmt die Blätter weg, legt den Aal auf eine Platte und begießt ihn noch mit etwas heißer Butter. Hübsch verziert wird er mit kleinen, gekochten Salzkartoffeln zu Tisch gebracht.

276. Gedämpfter, gerollter Aal.

Zut.: 2 Pfd. Aal, 60 g Butter, 1/5 l Weißwein, 1 Eßl. Zitronensaft, 1 Eßl. Salz. — Zum Beiguß: 30 g Butter, 40 g Mehl, 8 Eßl. Tomatenmark.

Der Aal wird abgezogen, der Kopf nebst Schwanz abgeschnitten und der Fisch vom Hals aus mit einem Häkchen ausgenommen. Man achte darauf, daß die Galle zuerst entfernt wird, um ein Zerdrücken zu verhüten. Nun wird der Aal gewaschen, vom Schwanzende aus fest zusammengerollt und mit einem zugeschnittenen Holzstäbchen festgesteckt. Eine Auflaufform wird mit der Butter bestrichen, der Aal mit Salz, Wein und Zitronensaft hineingelegt, mit einem Butterpapier bedeckt und im Backofen 30 Min. gedämpft. Inzwischen dämpft man in der heißen Butter das Mehl lichtgelb, gibt das Tomatenmark und die Brühe, welche beim Dämpfen des Fisches sich gebildet hat, zu und läßt den Beiguß aufkochen. Beim Auftragen wird der Aal auf eine Platte gelegt, nach Belieben mit Petersilie und mit Fischkartoffeln verziert und mit dem Beiguß aufgetragen. Selbstverständlich wird das Holzstäbchen vorher entfernt. Bekommt man keinen großen Fisch, so werden 2 Aale wie ein großer behandelt.

277. Aal, in Rotwein gedämpft.

Zut.: 2 Pfd. Aal, 60 g Butter, 30 Schalotten, 30 g gebräuntes Mehl, 1/2 l Rotwein, 1 Teel. Salz, Prise Paprika, 1/2 l Fleischbrühe.

In der heißen Butter dämpft man die geschälten, in Ringe geschnittenen Schalotten lichtgelb, streut das gebräunte Mehl darüber und löscht nach 5 Min. mit dem Rotwein und Fleischbrühe ab. Den dadurch erhaltenen Beiguß läßt man mit dem Salz und Paprika 1/2 Std. gut zugedeckt auf der Seite des Herdes kochen. Während dieser Zeit wird der Aal abgezogen und in 10 cm lange Stücke geschnitten. Nachdem der Beiguß die vorgeschriebene Zeit gekocht hat, gibt man die Aalstücke zu und läßt sie langsam auf der Seite des Herdes 25 Min. zugedeckt dämpfen. Beim Anrichten legt man den Fisch auf die heiße Platte, verziert mit den Zwiebelchen und reicht den Beiguß dazu.

278. Aal, im Ofen gebraten.

Zut.: 2 Pfd. Aal, 1 Eßl. feingeschnittene Zwiebel, 1 Teel. feingeschnittene Petersilie, 1 Teel. Zitronensaft, 3 Eßl. Olivenöl, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 60 g Butter.

Der vorgerichtete Aal wird in 10 cm lange Stücke geschnitten und in einer Schüssel mit Öl, Zwiebel, Petersilie, Zitronensaft, Salz,

Pfeffer gut zugedeckt 1 Std. mariniert. Sodann läßt man die Butter in einer niederen eisernen Pfanne oder feuerfesten Form heiß werden, gibt den Aal samt der Marinade zu und läßt den Fisch mit einem Butterpapier bedeckt ½ Std. im Backofen in mittlerer Hitze braten. Der Aal wird angerichtet und mit dem entstandenen Beiguß und Kartoffeln aufgetragen.

279. Aal, auf dem Rost gebraten.

Zut.: 2 Pfd. Aal. — Zum Marinieren: 2 Eßl. Zitronensaft, 1 Eßl. Salz. — Zum Dämpfen: ¼ l Weißwein, 1 Zwiebel, 1 kleine Gelbrübe, 1 Sträußchen Petersilie. — Zum Umhüllen: 3 Eßl. Öl, 2 Eier, 6 Eßl. Weckmehl.

Der abgezogene ausgenommene Aal wird in 10 cm lange Stücke geteilt und der Länge nach in der Mitte durchschnitten, und zwar so, daß man ihn gut auseinanderbreiten kann, ohne daß die Stücke sich teilen. Nun streut man Salz darüber, träufelt Zitronensaft darauf und läßt den Aal 2 Std. in der Marinade liegen. Der Wein wird mit der geschälten Zwiebel, geputzten Gelbrübe und Petersiliensträußchen zum Kochen gebracht, die Aalstücke samt der Marinade zugegeben und 10 Min. gedämpft. Wieder herausgenommen, werden die Aalstücke zwischen 2 Brettchen gelegt und leicht beschwert. Vor dem Backen werden sie mit Öl bestrichen und mit Ei und Weckmehl umhüllt. Sodann bäckt man den Fisch auf dem Gasrost oder Rost bei schwacher Kohlenglut 10 Min. Siehe Nr. 460. Man reicht eine Mayonnaise oder einen Kräuterbeiguß dazu.

280. Aal, gebacken.

Zut.: 2 Pfd. Aal, 3 l Abkochwasser, 2 Eßl. Salz. — Zum Backen: 1 Teel. Salz, 1—2 Eier, 4 Eßl. Milch, 80 g Weckmehl, Backfett.

Einen großen, gehäuteten Aal schneidet man in stark fingerdicke Stücke, gibt sie in kochendes Salzwasser, läßt sie einmal aufkochen und legt sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Nach dem Erkalten werden sie gesalzen, hierauf in dem mit Milch verrührten Ei, dann in Weckmehl umgewendet und in heißem Fett schwimmend braun gebacken. Man gibt grünen Salat oder Kräuterbeiguß dazu. (Backzeit: 5 Min.)

281. Forellen.

Allgemeines.

Man unterscheidet Bach-, Lachs-, Rot- und Goldforellen; am feinsten schmecken die Bachforellen. Alle Forellen sind in den Monaten Mai, Juni und Juli am schmackhaftesten. Sie eignen sich sehr gut als Krankenspeise. Die Bachforelle soll lebend eingekauft und erst bei der Zubereitung getötet werden. Bis zu diesem Zeitpunkt muß sie in fließendem Wasser aufbewahrt werden. Bei der Zubereitung wird sie durch einen raschen Schlag auf den Kopf getötet und vorsich-

tig im Wasser ausgenommen, damit der Schleim, welcher das Blauwerden des Fisches bewirkt, nicht weggerieben wird.

282. Forelle, blau.

Zut.: 8 Forellen, 4 l Wasser, 3 Eßl. Salz, Sträußchen Petersilie, 1/8 l Wein, Zitronenscheibchen, 5—6 Pfefferkörner, 1/2 Lorbeerblatt. — Zum Begießen: 1/6 l Weinessig.

Die getöteten und ausgenommenen Forellen werden mit Essig übergossen und hierauf samt dem Essig in den siedenden Fischsud gegeben. Man läßt sie hierin 10—15 Min. auf der Seite des Herdes vorsichtig ziehen, nimmt sie sodann heraus, bespritzt sie mit kaltem Wasser, richtet sie mit Petersilie und Zitronenscheiben auf eine heiße Platte und trägt sie so schnell als möglich auf. Als Zugabe gibt man Schaum- oder klare, heiße Butter.

283. Forelle, gebraten.

Zut.: 8 Forellen, 1/2 Eßl. Salz, 1/2 Zitrone, 3 Eßl. Mehl, 85 g Butter.

Hierzu werden die vorgerichteten Forellen leicht eingekerbt, gesalzen und mit Zitronensaft beträufelt. Nach 15. Min. werden sie in Mehl umgewendet und etwa 10 Min. in heißer Butter gebraten. Beim Anrichten gibt man noch etwas frische Butter zu und gießt diese recht heiß über die schön angerichteten Forellen.

284. Forelle, gebacken.

Zut.: 8 Forellen, 1/2 Eßl. Salz, 3 Eßl. Mehl, Eier, Weckmehl, Backfett.

Die Forellen werden nach dem Ausnehmen auf beiden Seiten einigemale mit einer Kerbe etwa von der Dicke eines Messerrückens versehen. Sodann werden sie gesalzen, in Mehl, Ei und Weckmehl umgewendet und schwimmend in heißem Fett rasch gebacken. Beim Anrichten werden sie mit Petersilie oder Zitronenscheibchen verziert. Eine Mayonnaise schmeckt sehr gut dazu. (Backzeit: 8—10 Min.)

285. Felchen oder Äsche

werden stets ausgenommen versandt. Dieselben gehören zu den feinsten Fischen, schmecken am besten im Hochsommer und werden wie Forellen zubereitet.

286. Felchen, gedämpft.

Zut.: 3 Pfd. Felchen, 1 1/2 Eßl. Salz, 80 g Butter, 1 Eßl. Petersilie, 1 Zitrone.

Die bis zur Zubereitung in Eis verwahrten Felchen werden nach dem Schuppen gewaschen und mit Salz gewürzt. In einer Bratpfanne bringt man die Butter zum Kochen, gibt die feingewiegte Petersilie und die Felchen zu, wendet letztere sofort in der heißen Butter um und dämpft sie gut zugedeckt etwa 15 Min. Beim Anrichten werden die Fische mit Petersilie und Zitrone verziert. Nach Be-

lieben kann man den Felchen nach 8 Min. Dämpfzeit 2—3 Eßlöffel dicken sauren Rahm zugeben.

287. Lachs oder Salm.

Allgemeines.

Am meisten geschätzt ist der Rheinlachs, dann folgt der Weser-, schließlich Elb- und Oderlachs. Der Fisch hat ein rötliches Fleisch und schmeckt am besten in den Monaten Januar, Februar, März, April und kann bis August gegessen werden. Der Lachs, der ein Gewicht von 12—30 Pfd. haben kann, wird höchst selten ganz gekocht, sondern in Stücke von 3—4 Pfd. geteilt. Die Mittelstücke sind die besten.

288. Lachs, gekocht.

Zut.: 2 Pfd. Lachs, 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz, $^1/_4$ l Weißwein, 1 Glas Essig, 1 Sträußchen Petersilie, 1 Stückchen Zitrone, 4 Pfefferkörner, $^1/_2$ Zwiebel, $^1/_2$ Gelbrübe.

Das Lachsstück, und zwar aus der Mitte des Fisches, wird vorsichtig geschuppt, ausgenommen, ausgewaschen und gesalzen. Während dieser Zeit kocht man mit den angegebenen Zutaten einen Fischsud, den man nach 1 Std. Kochzeit durch ein Sieb gießt. Sodann bringt man ihn wieder zum Kochen, legt den Lachs auf einen Einsatz ein und läßt ihn, nachdem man den Fischsud wieder zum Kochen gebracht hat, vorsichtig auf der Seite des Herdes 30 Min. ziehen. Schwanzstücke brauchen etwas längere Kochzeit. Nach Belieben kann man den Lachs auch nur im Salzwasser kochen. Man reicht den Lachs mit holländischem oder Kräuterbeiguß oder mit klarer oder schaumig gerührter Butter.

289. Fischklößchen.

Zut.: 150 g Fischfleisch (ohne Gräten), 3 Eigelb, 2 Eßl. dicken, süßen Rahm, Salz, $^1/_{20}$ l Wasser, 20 g Butter, 30 g Kartoffelmehl.

Man kann dazu Hecht, Zander, Schellfisch u. dgl. Fische verwenden. Das gehäutete, entgrätete Fischfleisch wird im Mörser so fein als möglich gestoßen, oder 4mal durch die Fleischhackmaschine getrieben. Die angegebene Menge Wasser bringt man zum Kochen, gibt sofort die Butter und das mit wenig Wasser angerührte Mehl zu und kocht das Teigchen etwa 3 Min. Nach dem Erkalten wird es mit dem Eigelb, Rahm und Gewürz unter die Fischmasse gegeben und alles zusammen mindestens nochmals 20 Min. gestoßen. Mit naßgemachten Teelöffeln, die nach dem Formen von jedem Klößchen wieder ins Wasser getaucht werden müssen, formt man kleine Klößchen, die man in kochendem Salzwasser etwa 8 Min. mehr ziehen, als kochen läßt. Man verwendet die Klößchen zu Ragout oder Suppe und kann sie nach Belieben durch Zugabe einer mitgestoßenen $^1/_2$ Trüffel noch verfeinern.

290. Fischpudding.

Zut.: 1 Fisch, etwa 2½—3 Pfd. wiegend, ¼ Pfd. Butter, 2 trockene Brötchen, ⅛ l Milch, 3 Eier, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, Muskat, 1 Teel. geriebene Zwiebel.

Am besten verwendet man dazu Hecht oder Zander, man kann aber auch Schellfisch oder Kabeljau nehmen, in letzterem Fall gibt man dem Fischfleisch etwas Zitronensaft zu. Der Fisch wird geputzt, gehäutet und auf einem Brettchen fein geschabt. Man bedarf 1½ Pfd. geschabtes Fischfleisch. Dieses gibt man unter die schaumig gerührte Butter, der man ferner die abgeriebenen, in Milch eingeweichten, ausgedrückten, glatt verzupften Brötchen beigemengt hat. Gewürzt wird die Masse mit Salz, Pfeffer, geriebener Zwiebel, die man nach Belieben auch weglassen kann; man gibt die Eigelb und zuletzt den steifen Eierschnee zu, füllt den Teig in eine bestrichene Puddingform und kocht ihn im Wasserbad 1 Std. Von den zurückbleibenden Gräten, Kopf u. dgl. kocht man einen Fischsud und verwendet ihn zur Herstellung des zum Pudding aufgetragenen holländischen Beigusses.

291. Schwedische Fischspeise.

Zut.: 2½ Pfd. Fisch, oder 1½ Pfd. Fischblättchen. — Zum Beiguß: 60 g Butter, 75 g Mehl, ½ l Milch, ½ l Fischsud, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 2 Eßl. Käse, 2—3 Eier. — Zum Bestreuen: 1 Eßl. Weckmehl, 20 g Butterwürfel.

Mit der angegebenen Menge Butter, Mehl, Milch und Fischsud bereitet man einen weißen Beiguß, der ½ Std. gut durchkochen muß. Während dieser Zeit wird der vorher gekochte Fisch, wie Schellfisch, Kabeljau, Hecht oder Zander gehäutet, das Fleisch in kleinen Blättchen im Durchmesser von 3—4 cm losgelöst und dem Beiguß zugegeben. Diesen nimmt man von der Herdplatte weg, läßt ihn wenig erkalten, gibt die Gewürze zu, rührt mit Eigelb ab und mengt zuletzt den steifen Eierschnee darunter. Man füllt die Masse in die vorbereitete Auflaufform und läßt sie im Backofen 30—40 Min. in mittlerer Hitze aufziehen.

292. Fischauflauf (Resteverwertung).

Zut.: 2½ Pfd. Schellfisch, 3 trockene Brötchen, ⅛ l Milch, ¼ Pfd. geräucherten Speck, 80 g Sardellen, 65 g geriebenen Käse, 3 Eier, ⅛ l sauren Rahm, 1 Eßl. Kapern, 1 Eßl. fein verwiegte Zwiebel und Petersilie und 1 Teel. Salz. — Zum Belegen: 1 Eßl. Käse, 20 g Butterwürfel.

Fischreste, oder der nach Nr. 212 abgekochte Schellfisch, man kann auch Kabeljau, Hecht, Zander oder dgl. verwenden, werden gehäutet, entgrätet und in kleine Blättchen geteilt. Die Brötchen werden abgerieben, in Milch eingeweicht, ausgedrückt und verzupft. Der Speck wird fein geschabt, die Sardellen geputzt und verwiegt. Nun mengt man die Fischblättchen möglichst leicht mit den vorgerichteten Brötchen, Speck, Sardellen, Käse, Eigelb, Rahm, Zwiebel, Petersilie, Ka-

pern, Salz und zieht zuletzt den steifen Eierschnee darunter. Eine Auflaufform wird mit Butter bestrichen, mit Weckmehl bestreut, die Masse eingefüllt, mit Käse bestreut, mit Butterwürfel belegt und in gut heißem Backofen etwa 30—40 Minuten aufgezogen.

293. Makkaroniauflauf mit Fisch (Resteverwertung).

Zut.: 300 g Makkaroni. — Zum Abkochen: 2 l Wasser, 2 Eßl. Salz. — 600 g Fischreste. — Zum Beiguß: 50 g Butter, 50 g Mehl, $^1/_2$ l Milch, 1 Teel. Salz, 1 Eßl. Zitronensaft, 50 g geriebenen Käse, $^1/_8$ l sauren Rahm oder Milch.

Die Makkaroni werden in halbfingerlange Stückchen gebrochen, in kochendem Salzwasser weichgekocht und auf ein Sieb geschüttet. Mit Butter, Mehl und Milch und nach Belieben auch Fischsud bereitet man einen Beiguß nach Nr. 307 und kocht diesen gut durch. Während dieser Zeit werden die Fischreste vom Gerippe gelöst, wenn nötig gehäutet, und in kleine Stückchen geteilt. Eine Auflaufform wird mit Butter bestrichen, eine fingerdicke Lage Makkaroni eingelegt, darüber eine Lage Fischblättchen gebreitet und von dem weißen Beiguß darüber gegossen. Nachdem man noch geriebenen Käse darauf gestreut hat, kommen wieder Makkaroni in die Form, Fische usw. Die letzte Lage muß Käse sein. Dieser wird mit dem Rahm oder der Milch begossen und der Auflauf in heißem Ofen ¾ Std. aufgezogen. Nach Belieben reicht man einen Tomatenbeiguß dazu. Bei sparsamem Wirtschaften wird das Gericht ohne Käse hergestellt, außerdem kann man an Stelle von Makkaroni auch gekochte Kartoffeln verwenden.

294. Schellfisch mit Sauerkraut (Resteverwertung).

Zut.: 2 Pfd. Sauerkraut, 50 g Fett, 1 Zwiebel. — $1^1/_2$ Pfd. Fischreste, $^1/_4$ l Milch oder Rahm, 25 g Butter, 2 Eßl. Weckmehl.

Die Reste von Schellfisch oder Kabeljau werden von Haut und Gräten befreit und in kleine Blättchen geteilt. Gut weichgekochtes Sauerkraut wird mit den Fischblättchen lagenweise in eine gut gestrichene, mit Weckmehl bestreute Form eingelegt, dazwischen gibt man sauren Rahm oder Milch. Die letzte Lage muß Sauerkraut sein. Oben darauf legt man Weckmehl und Butterstücken und läßt den Auflauf ¾ Std. in gut heißem Backofen aufziehen.

295. Eingehüllte Fischspeise (Resteverwertung).

Zut.: $1^1/_2$ Pfd. gekochte Kartoffeln, 1 Eßl. Salz, 30 g Butter, 1 Ei, 2 Eßl. Mehl, $1^1/_2$ Pfd. Fischreste, $^1/_8$ l weißen Butterbeiguß. — Zum Streichen: 1 Eigelb. — Für die Form: Butter und 1 Eßl. Weckmehl.

Mit den gekochten, geriebenen Kartoffeln, Salz, Ei, Butter und Mehl bereitet man einen Schupfnudelteig, welchen man fingerdick auswellt. Damit belegt man eine bestrichene Auflaufform, gibt die entgräteten Fischreste und den Beiguß darüber und bedeckt das Ganze

wieder mit einem Kartoffelteigdeckel. Letzterer wird hübsch mit Kartoffelteig gespritzt oder in Ermangelung eines Dressiersacks mit dem Messer durch Einkerben verziert und mit Eigelb bestrichen. Man läßt die Fischspeise im Backofen ¾—1 Std. backen.

296. Fischklöße oder -küchlein (Resteverwertung).

Zut.: 2 Pfd. Fischreste, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 2 Brötchen, 2 Eier, 1 Eßl. geriebenen Käse. — Zum Umhüllen: 1 Ei, 4 Eßl. Weckmehl. — Zum Backen: Fett.

Das von den Gräten und der Haut befreite Fischfleisch wird mit den abgeriebenen, eingeweichten, ausgedrückten Brötchen 2—3mal durch die Fleischmaschine getrieben, mit den angegebenen Zutaten gut vermengt und mit Hilfe von 2 Eßlöffeln längliche Klöße geformt. Man umhüllt diese mit Ei und Weckmehl, bäckt sie schwimmend in heißem Fett goldgelb und gibt sie mit Sauerkraut oder einem Salat zu Tische (etwa 28 Klöße). Nach Belieben kann man den Fischteig auch zu Küchlein formen, welche nach dem Panieren in heißem Fett goldbraun gebacken werden.

297. Fisch-Schnitten (Resteverwertung).

Zut.: 2 Pfd. entgrätete Fischreste, 50 g Butter, 100 g Mehl, ½ l Fleischbrühe, 2 Eßl. geriebenen Käse, 1 Teel. Salz, 1—2 Eier. — Zum Backen: Weckmehl, Fett.

Mit Butter, Mehl und Fischsud bereitet man einen Butterbeiguß, der nach dem Durchkochen sehr dick sein muß. Dazu gibt man die, in kleine Stückchen geteilten Fischreste, würzt mit Salz und Käse und zieht zuletzt die verrührten Eier darunter. Ein Email- oder Porzellanbrettchen wird dick mit Weckmehl bestreut, die Fischmasse 3 cm dick darauf gestrichen und die Oberfläche ebenfalls wieder mit Weckmehl bestreut. So vorbereitet, läßt man die Masse erkalten. Kurz vor dem Gebrauch schneidet man sie in 4 cm breite und 8 cm lange Schnitten und bäckt sie in reichlich heißem Fett auf beiden Seiten goldbraun. Oder man setzt die vorbereiteten Schnitten auf ein Blech, beträufelt sie mit zerlassener Butter und bäckt sie im Backofen in guter Hitze goldgelb. (In Fett gebacken 6—8 Min., im Backofen ¾—1 Std.)

298. Fischmuscheln (Resteverwertung).

Zut.: 1½ Pfd. Fischreste, 60 g Butter, 60 g Mehl, ½ l Fischsud oder Fleischbrühe, 1 Eßl. Salz, 2 Eßl. geriebener Käse, 1 Eigelb, 1 Eßl. geriebenes Weißbrot.

In Butter oder Fett dünstet man das Mehl hellgelb, löscht mit Fischsud, Fleischbrühe oder Milch ab und läßt den Beiguß ½ Std. kochen. Inzwischen werden die entgräteten Fischreste in kleine Blättchen geteilt, dem Beiguß, nebst den angegebenen Gewürzen beigemengt und zuletzt nach Belieben mit Eigelb abgerührt. In die mit Fett bestrichenen Muscheln füllt man die Fischmasse ein, belegt

sie mit fein verwiegtem Weißbrot und Butterstückchen und läßt die Muscheln im Backofen 20 Min. überbacken.

299. Fischsalat (Resteverwertung).

Zut.: 2 Pfd. Fischreste, $^1/_2$ Eßl. Salz, 2—3 Eßl. Öl, 3 Eßl. Essig, 1 Teel. feingeriebene Zwiebel.

Die von Haut und Gräten befreiten Fischstücke werden in kleine Blättchen zerlegt, mit den Salatgewürzen gut gemengt und zum Durchziehen 3—4 Std. kalt gestellt. Will man den Salat recht fein zubereiten, dann mengt man an Stelle von Öl 2—3 Eßlöffel Mayonnaise darunter.

300. Froschschenkel, gebacken.

Zut.: 50—60 Froschschenkel, 1 Eßl. Salz, Eiweiß, Weckmehl, Backfett.

Die geputzten, gewaschenen, ineinander geschlungenen, mit Salz bestreuten Froschschenkel werden in Eiweiß und Weckmehl umgewendet und in heißem Fett schwimmend 5 Min. gebacken. Sodann entfettet man sie auf Brotscheiben und gibt sie mit Salat zu Tisch.

301. Froschschenkel in Höschen.

Zut.: 50—60 Froschschenkel, 1 Eßl. Salz, Ausbackteig (Nr. 1056), Backfett.

Die vorgerichteten, gesalzenen Froschschenkel werden in den Ausbackteig getaucht und sofort schwimmend in Fett 6 Min. gebacken. Nach dem Entfetten werden sie möglichst rasch mit Salat aufgetragen.

302. Krebse.

In den Handel kommen kleine und große Tiere. Letztere, unter dem Namen Edelkrebse bekannt, werden sehr geschätzt und auch hauptsächlich gekocht gereicht, während man die kleinen Steinkrebse zur Herstellung von Suppen, zu Verzierungen u. dgl. verwendet. Zur gleichen Familie gehören auch der Hummer und die Languste, die aber bedeutend größer sind. Beim Einkauf von Krebsen und Hummern achte man darauf, daß man nur lebende Ware erhält. Der Krebs schmeckt am besten in den Monaten Mai bis September, und man kann sich diese Zeit gut dem Gedächtnis einprägen, wenn man sich die Monate ohne „r" merkt. Die Krebse werden in Brennesseln versendet und können auch darin aufbewahrt werden. Beim Putzen achte man darauf, daß man die Tiere nicht quält. Sie werden mit der linken Hand am Rücken gefaßt und mit der rechten mit Hilfe einer weichen Bürste am Unterkörper in frischem Wasser gereinigt.

303. Krebse, gekocht.

Zut.: 30 Edelkrebse, 3 l Wasser, 3 Eßl. Salz, $^1/_8$ l Wein, 6 Pfefferkörner, 1 Teel. Kümmel, 1 Sträußchen Petersilie.

Das Wasser wird erhitzt, die Gewürze zugegeben und sobald das Wasser strudelt, ein rotglühender Schürhaken eingesteckt. Zu gleicher

Zeit kommen die in frischem Wasser gereinigten Edelkrebse hinein, wobei man darauf achtet, daß das Wasser nicht aus dem Strudeln kommt. Wenn nötig, wird ein zweiter glühender Haken eingesteckt. Man deckt den Topf zu, kocht die Krebse etwa 10 Min., zieht den Topf auf die Seite des Herdes und läßt die Krebse noch 10 Min. ziehen. Beim Anrichten legt man sie schön geordnet auf eine schöne Platte und verziert sie mit Petersilie, Oliven, Zitronenkörbchen, Spießen u. dgl. Oder man belegt die Platte vor dem Anrichten der Krebse mit einem Kartoffel- oder Brotsockel; dadurch kommen die Krebse mehr zur Geltung.

304. Hummer oder Languste, gekocht.

Zut.: 2 Hummer. — Zum Sud: 5 l Wasser, 5 Eßl. Salz, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, 1 Sträußchen Petersilie, 1 Eßl. Kümmel. — Zur Garnitur: Petersilie, 1 Zitrone, 10—12 Krebsscheren.

Die im Wasser gereinigten Hummer werden in den strudelnden Sud gelegt und, damit die Tiere sofort getötet werden, ein glühender Feuerhaken in das Wasser gesteckt. Nach dem Aufkochen zieht man den Kessel auf die Seite des Herdes und läßt die Hummer 30 Min. ziehen. Alsdann nimmt man sie heraus, schneidet die Schwänze und Scheren auf der oberen Seite mit einer Schere auf, löst das Fleisch vorsichtig los, damit man beim Anbieten das Hummerfleisch gut herausholen kann. Die Hummer werden nun gegeneinanderschauend auf eine heiße Platte gesetzt, mit Petersilie, Krebsscheren und Zitronen verziert und mit Schaumbutter aufgetragen. Langusten, welche keine Scheren besitzen, werden auf dieselbe Weise zubereitet. (Hummer kalt aufgetragen, Nr. 677.)

5. Beigüsse.

305. Beigüsse.

Die Herstellung der Beigüsse verlangt eine ganz besondere Kochfertigkeit und Sorgfalt; sie dienen ja gewissermaßen als Würze der Mahlzeiten und sollen die sie begleitenden Hauptgerichte im Geschmack verbessern und appetitanregend gestalten. Vor allem ist darauf hinzuarbeiten, daß bei den gebundenen Beigüssen, von denen man drei Arten unterscheidet, das Mehl gut durchgedämpft und nach dem Ablöschen durchgekocht wird.

Zur Herstellung der weißen Beigüsse verwendet man am besten Butter, während für gelbe und braune Beigüsse Schweine- oder Mischfett vorzuziehen ist. Die in frischer Butter befindliche Buttermilch bräunt nämlich rascher als das Mehl und dadurch erhalten

gelbe und braune Beigüsse leicht eine ungleichmäßige Farbe. Ist man aus Sparsamkeit gezwungen, die angegebenen Fettmengen zu kürzen, dann empfiehlt es sich, nur einen Teil des Mehles zu dämpfen und den Rest mit Wasser angerührt dem abgelöschten Beiguß beizumengen. Nach dem Ablöschen und Verdünnen müssen braune Beigüsse gut durchkochen. Nach etwa 3—4 Std. Kochzeit scheidet sich das überflüssige Fett aus und kann leicht abgeschöpft werden. In Herrschafts- oder Hotelküchen wird der braune Beiguß, Espagnole genannt, meistens 8 Tage vorgekocht.

306. Weißer Butterbeiguß.

Zut.: 50 g Butter, 60 g Mehl, $^3/_4$ l Fleischbrühe, 1 Teel. Salz, 1 Eigelb.

In einem gut glasierten Topf läßt man Butter kochend werden, gibt das Mehl hinein und dämpft es auf der Seite des Herdes mindestens ½ Std., es darf aber ja nicht gelb werden. Alsdann löscht man mit kräftiger Fleischbrühe ab, gibt Salz zu und kocht den Beiguß 1 Std. Beim Anrichten rührt man ihn vorsichtig mit Eigelb ab. Wird der Beiguß mit Fett hergestellt, dann dämpft man vor der Zugabe des Mehles 1 Teelöffel feingeschnittene Zwiebel darin glasig.

307. Rahmbeiguß.

Zut.: 50 g Butter, 60 g Mehl, $^1/_2$ l Milch, $^1/_3$ l Rahm, 1 Eßl. Salz.

In kochender Butter dünstet man in einer gut glasierten Kasserolle das Mehl auf der Seite des Herdes etwa ½ Std.; das Mehl darf dabei nicht gelb werden. Sodann löscht man mit Milch ab, rührt den Beiguß glatt, füllt mit dem süßen Rahm auf, würzt mit Salz und läßt den Beiguß 1 Std. durchkochen. Diesen Beiguß verwendet man zur Herstellung der mannigfachsten Speisen und in den nachfolgenden Kochregeln wird immer wieder darauf hingewiesen.

308. Weißer Fischbeiguß.

Wird wie Nr. 306 hergestellt, nur verwendet man an Stelle von Fleischbrühe, Fischsud und würzt mit 1 Eßlöffel Zitronensaft.

309. Heringsbeiguß.

Zut.: 1 Hering, 1 Zwiebel, 50 g Butter, 60 g Mehl, $^3/_4$ l Fleischbrühe, Saft einer Zitrone.

Der gewässerte Hering wird geputzt und mit der Zwiebel fein verwiegt. In einer Kasserolle dämpft man in Butter das Mehl hellgelb, gibt das Gewiegte zu, löscht nach 10 Min. Dämpfzeit mit Fleischbrühe ab und füllt den Beiguß nach und nach auf. Nun würzt man mit Zitronensaft, kocht ihn 1 Std. und reicht ihn zu Fisch oder gekochtem Ochsenfleisch.

310. Kapernbeiguß.

Zut.: 50 g Butter, 60 g Mehl, $^3/_4$ l Fleischbrühe, 1 Eßl. Zitronensaft, 1 Eigelb, 2 Eßl. Kapern, 3—4 Eßl. Wein.

Die Zubereitung ist dieselbe wie Nr. 306, nur gibt man vor dem Anrichten Kapern und Wein zu.

311. Kräuterbeiguß.

Zut.: 50 g Butter, 60 g Mehl, $^1/_2$ l Milch, $^1/_4$ l Rahm, 1 Eßl. Salz, 2 Eßl. fein verwiegte Estragonblätter, 1 Teel. Petersilie, 1 Teel. Kerbel, Prise Pfeffer, wenig Muskat, 1 Eßl. Zitronensaft, $^1/_8$ l Bratensaft. — Zum Abrühren: 1 Eigelb.

Mit Butter, Mehl, Milch und Rahm bereitet man einen nach Nr. 307 hergestellten Rahmbeiguß, läßt ihn 1 Std. gut durchkochen, würzt mit den fein verwiegten Kräutern, Salz, Zitronensaft, Bratensaft, rührt ihn beim Anrichten mit Eigelb ab und reicht ihn zu Braten, Fisch oder auch gekochtem Ochsenfleisch. Man kann statt Milch auch Fleischbrühe verwenden und von der Verwendung von Rahm absehen.

312. Meerrettich.

Zut.: 2 Stangen Meerrettich, 50 g Butter, 40 g Mehl, $^1/_8$ l Milch, $^1/_2$ l Fleischbrühe, 1 Teel. Salz, Prise Zucker.

Die Meerrettichstangen sollen beim Putzen schön weiß, nicht holzig und fleckig sein und sind am wertvollsten, wenn sie dick und außen möglichst glatt sind. Sie werden bei der Zubereitung gewaschen, geschabt und auf dem Reibeisen am offenen Fenster oder in der Nähe des Herdes gerieben, wobei man darauf achtet, daß man die Stange stets gerade hält, da sonst der Meerrettich faserig wird. Kann der Meerrettich nach dem Reiben nicht sofort zubereitet werden, so bedeckt man ihn, um das Schwarzfärben zu verhindern, mit Milch oder einem Teil des Mehles. Bei der Zubereitung bringt man in einem gut glasierten Topfe die Butter zum Kochen, dämpft darin den Meerrettich 5—8 Min., streut das Mehl darüber und löscht nach weiteren 5 Min. mit den angegebenen Flüssigkeiten ab. Man würzt mit Salz, gibt Zucker zu und läßt den Meerrettich in gutverschlossenem Topfe, je nach der Schärfe ½—1 Std. kochen. Nach Belieben kann man zum Sämigmachen an Stelle des Mehles rohe oder gekochte geriebene Kartoffeln oder auch geriebene weiße Brotkrumen verwenden. Oder, man bereitet mit Butter, Mehl, Fleischbrühe, Milch und Salz einen weißen Butterbeiguß, dem man nach dem Durchkochen den Meerrettich zugibt und je nach Geschmack noch ¼ bis ½ Std. kochen läßt.

313. Meerrettich mit Äpfeln.

Zut.: 2 Stangen Meerrettich, 1 Teel. Salz, 1 Teel. Zucker, 3 Äpfel, $^1/_8$ l saurer Rahm.

Der Meerrettich wird geputzt, geschabt, gerieben und sofort mit dem Rahm bedeckt. Inzwischen werden die Äpfel im Backofen weich-

gebraten, durch ein Haarsieb gestrichen, nach dem Erkalten derselben mit dem Meerrettich, Salz und Zucker gemischt und als Beilage zu gekochtem Ochsenfleisch oder gekochtem Fleisch gereicht.

314. Meerrettich mit Ei.

Zut.: 2 Stangen Meerrettich, 1/6 l süßen Rahm, 2 Eßl. Öl, 2—3 Eßl. Essig, 2 hartgekochte Eier, 1/2 Eßl. Salz.

Den geputzten, geriebenen Meerrettich mengt man mit Rahm, gibt die gekochten, durch ein Sieb getriebenen und mit Öl glattverrührten Eigelb, sowie Salz, Essig und das feinverwiegte Eiweiß darunter und verwendet den Beiguß als Beilage zu gekochtem Ochsenfleisch.

315. Petersilienbeiguß, einfacher.

Zut.: 50 g Butter, 1/2 Zwiebelchen, 1 Eßl. verwiegte Petersilie, 60 g Mehl, 3/4 l Fleischbrühe oder Fischsud.

In der heißen Butter dämpft man die feingeschnittene Zwiebel und Petersilie, gibt das Mehl zu, löscht, sobald es gelb geworden ist mit der Flüssigkeit ab und läßt den Beiguß ½ Std. durchkochen.

316. Petersilienbeiguß, mit Ei.

Zut.: 3—4 Eigelb, 1 Eßl. Mehl, 60 g Butter, 2 Eßl. Wasser, 2 Eßl. feinverwiegte Petersilie, 3/4 l Fleischbrühe.

Das Mehl wird mit wenig kaltem Wasser glatt angerührt, die Butterstückchen, Eigelb, Petersilie, sowie die Flüssigkeit zugegeben und die Masse mit dem Schneebesen auf dem Feuer geschlagen, bis sie anfängt zu kochen. Der Beiguß muß sofort aufgetragen werden.

317. Pilzbeiguß.

Zut.: 50 g Butter, 60 g Mehl, 1/2 Pfd. Pilze, 1 Eßl. verwiegte Petersilie, 3/4 l Fleischbrühe, 1 Eßl. Zitronensaft, 1 Teel. Salz.

In einer Kasserolle dämpft man in heißer Butter das Mehl zu lichtgelber Farbe, gibt die geputzten, gewaschenen, feinverwiegten Pilze, nebst der Petersilie zu, löscht nach 10 Min. mit Fleischbrühe ab, würzt mit Zitronensaft und Salz und reicht den Beiguß nach 1 Std. Kochzeit zu Ochsenfleisch.

318. Sardellenbeiguß.

Zut.: 50 g Butter, 60 g Mehl, 4 Sardellen, 3/4 l Fleischbrühe, 1 Eigelb, 2 Eßl. Wein.

Dem nach Nr. 306 hergestellten Butterbeiguß gibt man die geputzten, fein verwiegten Sardellen zu, würzt mit Wein und rührt den Beiguß beim Anrichten mit Eigelb ab.

319. Sauerampferbeiguß.

Zut.: 50 g Butter, 3 Eßl. verwiegten Sauerampfer, 60 g Mehl, $^3/_4$ l Fleischbrühe, 1 Teel. Salz.

Der Sauerampfer wird von den Stielen befreit, gewaschen, fein verwiegt, in heißer Butter 10 Min. gedämpft, mit Mehl bestäubt und nachdem letzteres ebenfalls 20 Min. gedämpft hat, mit Fleischbrühe abgelöscht, mit Salz gewürzt, und der Beiguß 1 Std. durchgekocht. Man reicht den Beiguß zu gekochtem Ochsenfleisch.

320. Schnittlauchbeiguß.

Zut.: 50 g Butter, 60 g Mehl, 5 Bündchen Schnittlauch, $^3/_4$ l Fleischbrühe, $^1/_4$ l dicken, sauren Rahm, 1 Teel. Salz.

In der heißen Butter dämpft man das Mehl lichtgelb, gibt den feingeschnittenen Schnittlauch zu, dämpft ihn 10 Min. und löscht mit Fleischbrühe ab. Nun gibt man Rahm und Salz zu und läßt den Beiguß ¾—1 Std. kochen. Der Beiguß, der sich gut als Beilage zu Ochsenfleisch eignet, kann auch ohne Rahm zubereitet werden.

321. Tomatenbeiguß.

Zut.: 50 g Butter, $^1/_2$ Zwiebel, 1 Pfd. Tomaten oder $^1/_3$ l Tomatenmark, 60 g Mehl, $^3/_4$ l Fleischbrühe, 1 Teel. Salz, Prise Zucker, 2—3 Eßl. Wein.

In der heißen Butter dämpft man die feingeschnittene Zwiebel, gibt die gewaschenen, in Stücke gebrochenen Tomaten zu und dämpft sie etwa ¼ Std. Nun streut man das Mehl darüber, läßt es 15 Min. mitdämpfen, löscht mit Fleischbrühe ab, gibt die übrigen Zutaten zu und läßt den Beiguß 1 Std. kochen. Hierauf wird er durch ein feines Sieb getrieben und nochmals aufgekocht. Verwendet man Tomatenmark, dann fällt das Durchtreiben weg.

322. Weißer Zwiebelbeiguß.

Zut.: 50 g Butter, 2 Eßl. feingeschnittene Zwiebel, 60 g Mehl, 1 Teel. Salz, $^3/_4$ l Fleischbrühe, 1 Eigelb.

In einem gut glasierten Topf dünstet man in heißer Butter die Zwiebel glasig, gibt das Mehl zu und läßt es auf der Seite des Herdes möglichst langsam dämpfen. Man löscht mit Fleischbrühe ab, würzt mit Salz und läßt den Beiguß 1 Std. durchkochen. Beim Anrichten kann der Beiguß mit Eigelb abgerührt werden.

323. Feiner weißer Zwiebelbeiguß.

Zut.: 50 g Butter, 60 g Mehl, 1 l süßen Rahm oder Milch, 1 Teel. Salz, $^1/_2$ Pfd. Zwiebeln, 50 g Butter.

Mit Butter, Mehl, Salz und Rahm oder Milch bereitet man einen Rahmbeiguß (Nr. 307), den man 1 Std. gut durchkochen läßt. In einem gut glasierten Topf bringt man die zweite Menge Butter

zum Kochen, gibt die feingeschnittenen, gebrühten und in einem Tuch abgetrockneten Zwiebeln hinein und läßt sie 20 Min. darin dünsten, doch dürfen sie nicht gelb werden. Hierauf kommen sie unter den Rahmbeiguß, den man nochmals ½ Std. auf der Seite des Herdes kochen läßt. Der Beiguß, den man gern zu Hammels- oder Rindskotelettes reicht, muß gut dick sein und eine weiße Farbe besitzen.

Abgeschlagene Beigüsse.

324. Bearnerbeiguß.

Zut.: 1 Eßl. Kräuter, 2 Eßl. Essig, 3 Eßl. Wasser, Prise Salz, 6 Eigelb, 160 g 1 cm große Butterwürfel.

Kräuter, wie Petersilie, Estragon, Dill, Kerbel, Boretsch usw. werden fein verwiegt und mit dem Essig in zugedecktem Töpfchen 10 Min. gedämpft. Dann gibt man das Wasser, Salz und die Eigelb zu; stellt den Topf auf kochendes Wasser und schlägt den Beiguß unter steter Zugabe der Butter so lange, bis er anfängt, dick zu werden. Sollte der Beiguß gerinnen, gibt man unter Schlagen 1—2 Eßlöffel kaltes Wasser zu. Der Beiguß muß sofort aufgetragen werden.

325. Bismarckbeiguß.

Zut.: 1 Eßl. Kräuter, 1 Teel. Kapern, 1 Sardelle, 1 Schalotte, 2 Eßl. Essig, 2 Eßl. Wasser, ¼ l Tomatenmark, 4 Eßl. süßen Rahm, 5 Eigelb, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 50 g in Würfel geschnittene Butter.

Kräuter, wie Estragon, Kerbel, Petersilie, Basilikum, Boretsch, Pimpinelle u. dgl. werden geputzt, gewaschen und nebst den Kapern, der geputzten Sardelle und der Schalotte fein verwiegt. In einem kleinen, gut glasierten Töpfchen dämpft man die Kräuter mit Essig und Wasser 10 Min., gibt das Tomatenmark, Rahm, Eigelb, Salz und Pfeffer zu und schlägt den Beiguß in einer Messingpfanne oder Kupferkasserolle auf dem Feuer unter steter Zugabe der Butter. Sobald der Beiguß anfängt zu kochen, wird er sofort angerichtet und zu Tisch gebracht.

326. Holländischer Beiguß.

Zut.: 1½ Eßl. Mehl, 3 Eßl. Wasser, 1 Teel. Essig, 1 Teel. Zitronensaft, 5 Eigelb, 1 Teel. Salz, 1 Prise Pfeffer, 90 g Butter, ½ l Fischsud oder Fleischbrühe.

Das Mehl wird mit dem Wasser angerührt. Hierauf gibt man Essig, Zitronensaft, Eigelb, Salz, Pfeffer und Fleischbrühe oder Fischsud zu. Die Butter richtet man in kleine Stückchen, gibt die Flüssigkeit in eine Messingpfanne, schlägt sie mit dem Schneebesen auf dem Feuer und gibt während des Schlagens die Butterstückchen zu. Wenn der Beiguß einmal aufgekocht hat, nimmt man ihn vom Feuer weg und bringt ihn rasch zu Tisch.

327. Maltabeiguß.

Zut: 3 Eßl. Waſſer, Priſe Pfeffer, 2 Eßl. Weineſſig, 5 Eigelb, 250 g Butter, $^1/_{10}$ Waſſer, 1 Teel. Salz, der Saft von 2 und die abgeriebene Schale $^1/_4$ Blutorange.

Waſſer, Pfeffer und Eſſig werden zur Hälfte eingekocht. Hierauf gibt man den $^1/_{10}$ l Waſſer, Salz und die Eigelb zu und ſchlägt den Beiguß auf kochendem Waſſer oder vorſichtig auf nicht zu heißer Herdplatte unter ſteter Zugabe der Butterwürfel, bis der Beiguß anfängt zu ſteigen. Nun kommt noch raſch Orangenſchale und Saft zu, um ihn dann ſofort zu Stangenſpargeln aufzutragen.

328. Muſſelinebeiguß.

Unter den nach Nr. 326 hergeſtellten holländiſchen Beiguß ſchlägt man beim Anrichten 4 Eßlöffel ungeſüßten Schlagrahm.

329. Geſchlagener Rahmbeiguß.

Zut.: 5 große Eigelb, 1 Teel. Salz, 1 Eßl. Eſſig, 1 kleiner Teel. Senf, $^1/_4$ l ſüßer Rahm, 80 g Butter.

Alle Zutaten, außer den kleinen Butterſtückchen, werden gut gemiſcht, in einer Meſſingpfanne auf kochendes Waſſer geſtellt und unter Zugabe der Butterſtückchen geſchlagen, bis der Beiguß das Ausſehen eines dicken Butterbeigueſſes hat. Sollte er gerinnen, gibt man unter Schlagen einige Tropfen kaltes Waſſer zu.

330. Geſchlagener Senfbeiguß.

Zut.: 50 g Butter, 60 g Mehl, 3 Eigelb, 2 Eßl. Senf, $^1/_2$ l Fleiſchbrühe, etwas Weißwein, 1 Teel. Salz, Pfeffer.

Mehl, Eigelb, Senf, Gewürze werden mit der kalten Flüſſigkeit angerührt. Kurz vor Gebrauch gibt man die Butterſtückchen zu und ſchlägt den Beiguß auf dem Feuer, bis er zum Kochen kommt.

331. Geſchlagener Tomatenbeiguß.

Zut.: $^1/_3$ l Tomatenmark, 50 g Mehl, $^1/_4$ l Fleiſchbrühe, 4 Eigelb, 100 g Butter, $^1/_2$ Eßl. Salz.

Tomatenmark und Mehl werden mit kalter Fleiſchbrühe verrührt, Eigelb und Salz zugegeben und alles in einer Meſſingpfanne auf dem Feuer, unter Zugabe der Butterſtückchen geſchlagen, bis der Beiguß anfängt zu kochen. Sodann wird er ſofort angerichtet und zu Ochſenfleiſch oder auch Fiſch gereicht. In letzterem Fall kann man ſtatt Fleiſchbrühe auch Fiſchſud verwenden.

Warme braune Beigüsse.

332. Brauner Beiguß.

Zut.: 80 g Fett, 120 g Mehl, $1^1/_2$ l Fleischbrühe, 1 Zwiebel, 4 Nelken, $^1/_2$ Lorbeerblatt, 4 Pfefferkörner, 1 Sträußchen Petersilie, etwas Sellerie, 1 Zitronenscheibe, $^1/_8$ l Wein.

In einer gußeisernen Bratkasserolle bräunt man in dem heißen Fett das Mehl kastanienbraun, löscht mit Fleisch- oder Grünsbrühe ab, gibt die vorgerichteten Gewürze zu und kocht den Beiguß auf der Seite des Herdes mindestens 3—4 Std. Der Beiguß muß, wenn er fertig ist, ein glänzendes Aussehen haben. Man läßt ihn durch ein Sieb laufen und würzt ihn mit Wein. Dieser Beiguß bildet den Grund zu vielen anderen Beigüssen und wird deshalb als Grundbeiguß bezeichnet. Muß in der Küche Sparsamkeit geübt werden, dann nimmt man nur 40 g Fett und 60 g Mehl zum Rösten und gibt den Rest Mehl, welches man im Backofen ohne Fett gebräunt hat, als angerührter Teig bei unter den abgelöschten Beiguß.

333. Vorratsbeiguß (braun).

Zut.: 80 g Fett, 120 g Mehl, $1^1/_2$ l kräftige Fleischbrühe, $^1/_2$ l Bratensaft, 60 g Schinkenabfälle, 60 g Kalbfleisch, 1 Petersilienwurzel, ein Stückchen Lauch, Sellerie, Gelbrübe, Zwiebel, 4 Pfefferkörner, 1 Nelke, $^1/_2$ Lorbeerblatt, $^1/_4$ l Rotwein. — Zum Rösten der Gewürze: 40 g Fett.

In heißem Fett röstet man das Mehl kastanienbraun und löscht mit $^1/_4$ l Fleischbrühe ab. In eine zweite, eiserne Kasserolle gibt man Fett, Schinkenabfälle, würflig geschnittenes Kalbfleisch, Zwiebelscheiben, in Würfel geschnittene Sellerie, Petersilienwurzel, Gelbrübe und Lauch und läßt alles zusammen auf der Seite des Herdes unter öfterem Umrühren braun anrösten. Alsdann gibt man das gebräunte Mehl dazu, füllt mit der übrigen Fleischbrühe und dem Bratensaft auf, gibt die Gewürze und den Wein zu und kocht den Beiguß auf der Seite des Herdes 5—6 Std. Nachdem gießt man ihn auf ein feines Sieb, läßt ihn ablaufen und verwendet den Beiguß nach Vorschrift zu Ragout, Beigüssen u. dgl. Will man ihn 8 Tage aufbewahren, muß er so dick eingekocht werden, daß man ihn schneiden kann.

334. Bordeauxbeiguß.

Zut.: 7—8 kleine Schalottenzwiebeln, 6 zerdrückte Pfefferkörner, 20 g Butter, $^1/_4$ l Bordeaux, $^3/_4$ l braunen Beiguß, 50 g Ochsenmark.

Die feingeschnittenen Schalotten werden mit den zerdrückten Pfefferkörnern in der heißen Butter 5 Min. gedämpft, der Rotwein zugegossen und dies zusammen solange gekocht, bis man noch $^1/_8$ l Flüssigkeit hat. Alsdann gibt man den nach Nr. 333 hergestellten, glänzend gekochten, braunen Beiguß dazu und läßt ihn aufkochen. Das gut gewässerte Ochsenmark wird in kochendem Salzwasser 15 Min. gekocht, mit einem heißen Messer in ½ cm dicke Scheiben geschnitten und dem Beiguß beigegeben.

335. Madeirabeiguß.

Zut.: 70 g Fett, 100 g Mehl, 1 Zwiebel, 1½ l Fleischbrühe, 1 Teel. Salz, ⅛ l Wein, ⅛ l Madeira.

In dem heißen Fett röstet man das Mehl braun, löscht mit guter Fleisch- oder Schinkenbrühe ab, würzt mit Wein, Salz, Zwiebel und läßt den Beiguß mindestens 3—4 Std. kochen; er muß dabei ein glänzendes, dickflüssiges Aussehen erhalten. Kurz vor dem Gebrauch gießt man ihn durch ein Sieb, bringt ihn wieder zum Kochen und gibt vor dem Auftragen den Madeira zu. Bei starkem Kochen kann es vorkommen, daß man zum Nachfüllen etwas mehr Fleischbrühe braucht.

336. Feiner Madeirabeiguß.

Zut.: 40 g Fett, 2 Zwiebeln, 1 Gelbrübe, ½ Petersilienwurzel, 1 Stückchen gelben Lauch, ¼ Sellerieknollen, Abfälle von Kalbfleisch und Schinken, 1 Teel. Salz, 2 l Fleischbrühe, 4 Pfefferkörner. — Zur Mehlschwitze: 70 g Fett, 100 g Mehl. — Zum Würzen: ⅛ l Wein, ⅙ l Madeira.

Gelbrübe, Sellerie, Lauch, Petersilie werden geputzt, gewaschen und mit der Zwiebel, dem Fleisch und Schinkenabfällen in 1½ cm große Würfel geschnitten. Diese röstet man in dem erhitzten Fett braun, löscht mit Fleischbrühe ab, gibt Salz und Pfefferkörner zu und kocht die Einlage gut aus. In der zweiten Menge Fett bräunt man das Mehl, löscht mit der gekochten Brühe ab und kocht den Beiguß unter öfterem Auffüllen mit der aufgestellten Brühe 4 Std. Wenn nötig, läßt man ihn vor dem Gebrauch durch ein feines Sieb laufen, schöpft das ausgekochte Fett, das sich oben als klare Schichte absetzt, ab und würzt mit Wein und Madeira. Man reicht den Beiguß, der nicht dünnflüssig sein darf, zu gekochtem Schinken, Zunge u. dgl.

337. Brauner Sardellenbeiguß.

Zut.: 70 g Fett, 100 g Mehl, ¾ l Fleischbrühe, ½ mit Nelken besteckte Zwiebel, ¼ Lorbeerblatt, 2 Pfefferkörner, 1 Zitronenscheibe, 5 Sardellen, 3 Eßl. Wein.

Das Mehl wird braun geröstet, mit Fleischbrühe abgelöscht, mit den angegebenen Zutaten gewürzt und der Beiguß mindestens 3—4 Std. gekocht. Unterdessen werden die Sardellen geputzt, fein gewiegt und kurz vor dem Gebrauch dem durchgesiebten und wieder zum Kochen gebrachten Beiguß zugegeben. Man verwendet den Beiguß, der dickflüssig sein soll, als Beigabe zu Ochsenfleisch.

338. Brauner Senfbeiguß.

Zut.: 70 g Fett, 100 g Mehl, ¾ l Fleischbrühe, ½ mit 2 Nelken besteckte Zwiebel, 4 Pfefferkörner, ¼ Lorbeerblatt, 2 Eßl. Tomatenmark, 1 Eßl. Senf, 2 Eßl. Wein.

In dem heißen Fett röstet man das Mehl kastanienbraun, löscht mit der Fleischbrühe ab, gibt die Gewürze, außer Senf und Wein, zu

und läßt den Beiguß 3 Std. kochen. Kurz vor dem Gebrauch entfernt man Zwiebel und Lorbeerblatt und würzt mit Senf und Wein.

339. Brauner Zwiebelbeiguß.

Zut.: 70 g Fett, 100 g Mehl, $^5/_4$ l Fleischbrühe, 1 Teel. Salz, $^1/_2$ Lorbeerblatt, 1 Sträußchen Petersilie, 1 Eßl. Essig, Prise Pfeffer. — Zum Dämpfen: 2 Zwiebeln, 20 g Butter, 4 Eßl. Wein.

In dem heißen Fett röstet man das Mehl kastanienbraun, löscht mit Fleisch-, Knochen- oder Grünsbrühe ab, würzt mit Salz, Essig, Lorbeerblatt, Petersilie und Pfeffer und läßt den Beiguß 3—4 Std. kochen. Sodann werden die Zwiebeln in $^1/_2$ cm breite, 3 cm lange Streifchen geschnitten, in der heißen Butter gedämpft und nebst dem Wein dem durchgetriebenen Beiguß zugegeben. Will man den Beiguß sparsamer herstellen, dann gibt man dem braun gefärbten Mehl die Zwiebel zu und löscht ab, wenn die Zwiebel sich gelb gefärbt hat.

340. Bratensaft (Jus).

Unter Jus versteht man den beim Braten größerer Fleischstücke ausgetretenen Fleischsaft, welchen man durch Mitbraten von zerkleinerten Knochen und Fleischabfällen zu vergrößern sucht. In Hotel- und Herrschaftsküchen wird täglich Jus zubereitet, während man im kleinen Haushalt höchstens bei festlichen Gelegenheiten einen solchen herstellt. Man verwendet dazu die Knochen und Fleischabfälle, welche beim Zurichten größerer Braten entstehen. Eine gußeiserne Bratpfanne wird dick mit Fett ausgestrichen, die klein zerhackten Knochen, Schinken- und Fleischabfälle, nebst Zwiebeln und Gelbrübe hineingegeben und alles zusammen auf der Seite des Herdes unter öfterem Umrühren braun angebraten, wozu man gut 1 Std. rechnen kann. Sobald sich am Boden der Bratpfanne eine Kruste gebildet hat, gießt man soviel Fleischbrühe zu, daß letztere handbreit über den Knochen und Fleischabfällen steht, würzt mit Salz und Pfefferkörnern und läßt das Ganze mindestens 6—8 Std. gut durchkochen. Hierauf gießt man alles auf ein Sieb, läßt den erhaltenen Beiguß erkalten, schöpft die festgewordene Fettschicht ab und verwendet den geleeartigen Bratensaft, den man nach Belieben mit Eiweiß klären kann, zur Verzierung von kalten Braten oder zum Glasieren u. dgl.

341. Glace.

Dieselbe wird nur in Herrschaftsküchen verwendet, ist käuflich zu bekommen, kann aber auch sehr gut selbst hergestellt werden, und zwar wird Bratensaft oder eine sehr kräftige Kraftbrühe, welcher man zum Kochen Huhn u. dgl. zugegeben hat, so fest eingekocht, daß man die Masse schneiden kann. Glace wird zur Herstellung von feinen Beigüssen, für Geflügel- und Bratenglasuren und zur Verfeinerung von verschiedenen Speisen gebraucht.

Kalte Beigüsse.

342. Beiguß nach Cumberland.

Zut.: 4 Eßl. Johannisbeergelee, $^1/_{10}$ l Madeira, 1 Eßl. feingeschnittene Schalotten, $^1/_2$ Eßl. Apfelsinenschalenstreifchen, $^1/_2$ Eßl. Zitronenschalenstreifchen, den Saft einer Apfelsine, den Saft $^1/_2$ Zitrone, 1 Teel. englischer Senf, $^1/_2$ Teel. Cayenne, $^1/_2$ Teel. feinen Ingwer, Prise Salz.

Die Zitronen- sowie Apfelsinenschalen werden so fein als möglich von der Frucht abgeschält, damit die darunter sich befindliche, weiße, bittere Haut nicht den Wohlgeschmack beeinträchtigt. Die losgelösten Schalen selbst werden in 2 cm lange und 2 mm breite Streifen geschnitten und nebst den feingeschnittenen Schalotten in kochendem Wasser einmal aufgekocht. Nun werden alle Gewürze in einer gut glasierten Schüssel gemengt und zuletzt das steife Johannisbeergelee so leicht als möglich darunter gezogen. Man reicht den Beiguß zu kaltem oder warmem Schinken oder zu kaltem Wildbraten.

343. Kalter Heringsbeiguß.

Zut.: 1 Hering, 3 gekochte Eigelb, 2 rohe Eigelb, 1 Apfel, 1 Zwiebel, $^1/_4$ l Öl, 1 Eßl. Essig.

Die gekochten Eigelb treibt man mit der Milch des Herings durch ein feines Sieb, rührt das Durchgetriebene mit den zwei rohen Eigelb, dem geputzten fein gewiegten Hering, dem auf einem Reibeisen geriebenen, geschälten Apfel und der geriebenen Zwiebel glatt zusammen. Dazu gibt man, wie zu einer Mayonnaise nach und nach Essig und Öl und reicht den Beiguß zu Ochsenfleisch. Da man für gekochtes Eiweiß wenig Verwendung in der Küche hat, werden die Eier nicht ganz gekocht, sondern die rohen Eigelb in ein kleines Schüsselchen gegeben, dieses ins Wasserbad gestellt und darin die Eigelb hart gekocht.

344. Kalter Kräuterbeiguß.

Zut.: $^1/_3$ l Öl, $^1/_{10}$ l Weinessig, $^1/_2$ Teel. Salz, Prise Pfeffer, 1 Teel. Zucker, 1 Handvoll Petersilie, ebensoviel Kerbel, etwas Estragon, 1 Bündchen Schnittlauch, 6 Schalotten, 1 Teel. Kapern, 3—4 Gurken, 1 Teel. Senf, 2 hartgekochte Eier.

Die Kräuter, Gurken, Kapern und Schalotten werden fein verwiegt. Sodann gibt man in eine Schüssel Salz, Pfeffer, Senf und Zucker, rührt dies mit dem Essig glatt, gibt das Olivenöl zu und mengt zuletzt die Kräuter und die gehackten Eier darunter. Man reicht den Beiguß zu kaltem Braten oder Ochsenfleisch.

345. Kressebeiguß.

Zut.: 5 Eier, $1^1/_2$ Eßl. Senf, 6 Eßl. Öl, 3 Eßl. Essig, 1 Eßl. Salz, 1 Teel. feingeschnittene Zwiebel, Prise Pfeffer, 1 Teel. Zucker, 200 g Kresse.

Aus den hartgekochten Eiern wird das Eigelb herausgelöst, mit Senf und Öl möglichst glatt verrührt und Essig, Salz, Zwiebel und

Zucker zugegeben. Kurz vor dem Gebrauch zieht man unter den Beiguß fein verwiegte Kresse und das in kleine Würfel geschnittene Eiweiß. Der Beiguß wird zu gekochtem Ochsenfleisch gegeben.

346. Roher Meerrettich.

Zut.: 2 Stangen Meerrettich, 1/3 l Wasser, 1 Eßl. Zucker, 1 Teel. Salz, 3—4 Eßl. Essig, 3—4 Eßl. Öl.

Der Meerrettich wird geputzt, fein gerieben und in einem gut glasierten Topf, mit dem Wasser, Zucker und Salz beigestellt und je nach der Schärfe des Meerrettichs 10—15 Min. gekocht. Nach dem Erkalten mengt man die Gewürze und das Öl darunter und reicht den Meerrettich zu Ochsenfleisch oder kaltem Braten, Würstchen u. dgl. In einer Porzellanschüssel gut verwahrt, kann der Meerrettich 2—3 Wochen aufbewahrt werden.

347. Kalter Sauerampferbeiguß.

Zut.: 250 g Sauerampfer, 5 Eier, 2 Teel. feingeschnittener Schnittlauch, 2 Teel. Salz, 1/6 l Rahm.

Der Sauerampfer wird geputzt, gewaschen und fein verwiegt. Aus den hartgekochten Eiern löst man das Eigelb, zerdrückt es möglichst fein, verrührt es mit Salz, Rahm, feingeschnittenem Schnittlauch und Sauerampfer und zieht zuletzt das verwiegte Eiweiß leicht darunter. Der Beiguß schmeckt gut zu Ochsenfleisch oder kaltem Braten.

348. Kalter Senfbeiguß.

Zut.: 6 Eßl. Senf, 2 hartgekochte Eigelb, 8 Eßl. Johannisbeergelee.

Die hartgekochten Eigelb werden in einer Porzellanschüssel glatt verrührt, der Senf darunter gemengt und zuletzt vorsichtig das steife Johannisbeergelee darunter gezogen. Man reicht den Beiguß zu kaltem Braten.

Öl- und Sulzbeigüsse.

349. Mayonnaise.

Zut.: 2 Eigelb, 1 Teel. Salz, 1/2 Eßl. Zitronensaft, 1/3 l Öl, 1 Prise Pfeffer, Messerspitze Senf, einige Tropfen Maggis Würze.

Die Eigelb werden mit Salz und Zitronensaft am besten in einer Glas-, Porzellan- oder Steinzeugschüssel 5 Min. gerührt. Hierauf wird das Öl fadenförmig, unter beständigem Rühren mit dem Schneebesen zugegeben. Sobald die Mayonnaise eine butterartige Beschaffenheit erhält, und man noch nicht alles Öl zugegeben hat, verdünnt man mit einigen Tropfen Wasser. Ist alles Öl eingerührt,

würzt man und stellt die Mayonnaise bis zum Gebrauch in einen kühlen Raum. Sollte sie während des Rührens gerinnen, gibt man in eine frische Schüssel ein Eigelb und gibt nach und nach unter Rühren die geronnene Masse zu. Durch Zugabe von 3—4 Eßlöffel ungesüßtem Schlagrahm wird die Mayonnaise luftiger und auch leichter verdaulich.

350. Mayonnaise, falsche.

Zut.: $^1/_4$ l kochendes Wasser, 1 Eßl. Mehl, 1 Eßl. Essig, 1 Eßl. Zitronensaft, 1 Teel. Salz, 1 Eigelb, $^1/_4$ l Öl, 1 Teel. Kapern, 1 Teel. Kräuter, 1 Sardelle, $^1/_2$ Teel. Senf, Paprika, einige Tropfen Maggis Würze.

In das kochende Wasser rührt man das mit wenig Flüssigkeit glatt gerührte Mehl ein und läßt es ¼ Std. kochen. Sodann gibt man, wenn der Mehlteig gut erkaltet ist, langsam Eigelb, Öl, sowie Salz, Essig und Zitronensaft zu, würzt außerdem noch mit Senf, Paprika, feinverwiegten Kapern, Sardellen, Kräutern, wie Estragon, Kerbel, Basilikum, Petersilie, Schalotte und Maggis Würze. Wird die Menge vergrößert, hat man darauf zu achten, daß der Mehlteig nicht dünn wird. Man muß darum an der Wassermenge bedeutend abbrechen. Der Beiguß schmeckt, wenn er pünktlich zubereitet ist, sehr gut und ist leichter verdaulich wie die echte Mayonnaise.

351. Kräutermayonnaise.

Unter die Mayonnaise Nr. 349 gibt man 1 Eßlöffel feinverwiegte Kräuter, wie Estragon, Thymian, Basilikum, Schnittlauch, Petersilie. Will man den Beiguß ganz fein herstellen, dann mengt man vor dem Anrichten 2 Eßlöffel ungesüßten Schlagrahm darunter.

352. Tartarbeiguß.

Zut.: Zur Mayonnaise: 2 Eigelb, $^1/_3$ l Öl, Gewürze nach Nr. 349. — Zum Würzen: 1 Teel. gehackte Petersilie, 1 Teel. gehackten Kerbel, 1 Teel. Estragon, 3 Schalotten, 1 Teel. Kapern, 3 Gurken, 3 Sardellen.

Unter die nach Nr. 349 hergestellte Mayonnaise zieht man die geputzten, gewaschenen, möglichst feinverwiegten Kräuter und reicht den Beiguß zu kaltem Braten, gekochtem Ochsenfleisch u. dgl.

353. Weißer Sulzbeiguß, zum Glasieren von kaltem Geflügel u. dgl.

Zut.: Zum Butterbeiguß: 40 g Butter, 60 g Mehl, $^3/_4$ l helle, kräftige Fleischbrühe, 4 Eßl. Wein, 1 Teel. Salz, $^1/_2$ l kräftiges Fleischgelee.

Ein nach Nr. 306 hergestellter, weißer Butterbeiguß, den man aber auf der Seite des Herdes mindestens 1½ Std. gut durchkocht, treibt man durch ein feines Sieb und rührt, sobald er lauwarm ist, die in heißem Wasser flüssig gewordene Fleischsulz darunter. Nun

wird der Beiguß auf Eis oder in kaltem Wasser so lange gerührt, bis er anfängt steif zu werden. Man überzieht damit kaltes Geflügel, Braten, Fisch u. dgl.

354. Gelber Sulzbeiguß, zum Glasieren von kaltem Geflügel u. dgl.

Zut.: Mayonnaise von $^1/_4$ l Öl, $^3/_{10}$ l Fleischgelee.

Unter die nach Nr. 349 hergestellte Mayonnaise zieht man vorsichtig das in heißem Wasser wieder flüssig gewordene, aber ja nicht warme Fleischgelee und läßt den Beiguß solange stehen, bis er anfängt zu stocken. Nun taucht man rasch die zu glasierenden, gebratenen oder gedämpften, erkalteten und abgepinselten Fisch-, Fleisch- oder Geflügelstücke hinein, legt sie auf eine kalte Platte, verziert nach Belieben mit zugeschnittenen Trüffeln und läßt die glasierten Stücke auf Eis steif werden. Um während des Arbeitens ein zu rasches Steifwerden des Beigusses zu verhüten, ist es gut, die Schüssel während des Gebrauches in warmes Wasser zu stellen.

Warme, süße Beigüsse.

355. Aprikosenbeiguß.

Zut.: $^5/_4$ Pfd. Aprikosen, 5—6 Aprikosenkerne, $^3/_4$ l Wasser, 150 g Zucker, 1 Teel. Stärkemehl.

Die gewaschenen Aprikosen werden entsteint, mit Zucker, Wasser und den Kernen beigestellt und weichgekocht. Man treibt die Früchte durch ein feines Sieb, bringt sie wieder zum Kochen, rührt das mit wenig Wasser angerührte Mehl ein und läßt den Beiguß aufkochen.

356. Arrakbeiguß.

Zut.: $^3/_4$ l Milch, 2 Eigelb, $^1/_2$ verrührtes Ei, 60 g Zucker, 3 Eßl. Arrak, 1 Teel. angerührtes Stärkemehl.

Die Eier werden mit dem Zucker schaumig gerührt, Arrak, das mit Milch angerührte Stärkemehl und die Milch zugegeben und der Beiguß in einer Messingpfanne auf der Seite des Herdes geschlagen, bis er in die Höhe steigt und einmal aufgekocht hat.

357. Karamelbeiguß.

Zut.: Zum Karamel: 40 g Zucker, $^1/_8$ l Wasser. — Zum Beiguß: 2 Eigelb, 1 ganzes Ei, 40 g Zucker, 1 Teel. Stärkemehl, $^3/_4$ l Milch.

In einem kleinen Schmälzpfännchen läßt man den Zucker auf dem Herd braun werden, löscht mit Wasser ab und kocht den Zucker so lange, bis er sich vollständig aufgelöst hat. Unterdessen rührt man die Eier mit dem Zucker schaumig, gibt das angerührte Stärkemehl, Milch und den gebräunten Zucker zu und schlägt die Masse in einer Messingpfanne auf dem Feuer, bis sie anfängt zu kochen. Der Beiguß soll sofort aufgetragen werden. Kann das nicht geschehen,

gibt man ihn in eine heiße Schüssel, welche man gut zugedeckt auf heißes Wasser stellt.

358. Fruchtbeiguß.

Zut.: 1/2 Pfd. Himbeeren, 1/2 Pfd. Johannisbeeren, 3/4 l Wasser, 200 g Zucker, 1 Teel. Stärkemehl.

Die abgestreiften gewaschenen Beeren werden mit dem Wasser weich gekocht durch ein feines Sieb getrieben, mit dem Zucker zum Kochen gebracht und das, mit wenig kaltem Wasser angerührte Stärkemehl zugegeben. Nach 3 Min. Kochzeit wird der Beiguß angerichtet und zu Pudding u. dgl. gereicht. Man kann den Beiguß auch von eingemachten Früchten herstellen; selbstverständlich muß in diesem Fall an der Zuckerzugabe abgebrochen werden.

359. Hägenmarkbeiguß.

Zut.: 4 Eßl. Hägenmark, 1/3 l Wasser, 1/4 l Wein, 1 Teel. Stärkemehl.

Das Hägenmark wird mit dem Wasser glatt verrührt, zum Kochen gebracht, das angerührte Stärkemehl zugegeben und nach 2 Min. Kochzeit nach Belieben mit dem Wein aufgefüllt. Der Beiguß darf nun nur noch bis zum Kochen kommen.

360. Rotweinbeiguß mit Sultaninen.

Zut.: 1/3 l Wasser, 90 g Zucker, 1/2 Stange Zimt, 60 g Sultaninen, 1/4 l Rotwein.

Das Wasser wird mit dem Zucker aufgekocht, Zimt, die gewaschenen, gebrühten Sultaninen, sowie der Rotwein zugegeben und der Beiguß bis vor das Kochen gebracht. Beim Auftragen nimmt man den Zimtstengel heraus und reicht den Beiguß zu Pudding, Auflauf u. dgl.

361. Schokoladebeiguß.

Zut.: 2 Eigelb, 1 ganzes Ei, 60 g Zucker, 80 g Schokolade, 1/8 l Wasser, 1/2 l Milch, 1 Teel. Stärkemehl.

Die Schokolade wird mit dem Wasser auf der Seite des Herdes langsam erweicht und nebst der Milch und dem, mit wenig Flüssigkeit angerührten Stärkemehl, den mit Zucker schaumig gerührten Eiern zugegeben. Die erhaltene Masse wird auf dem Feuer geschlagen, bis sie einmal aufgekocht hat, und der Beiguß sofort zu Tisch gebracht.

362. Schokoladebeiguß (Andere Art).

Zut.: 200 g Schokolade, 1/2 l Wasser, 25 g mit Vanille gewürzten Zucker, 3 Eßl. Rahm, 20 g Butter.

Die Schokolade wird gerieben und nebst dem Zucker und dem Wasser glatt gerührt. In einer Messingpfanne bringt man den Beiguß zum Kochen, läßt ihn auf der Seite des Herdes langsam 30 Min. ziehen und rührt beim Anrichten den Rahm und die Butter darunter. Der Beiguß schmeckt gut zu Pudding, Dampfnudeln u. dgl.

363. Vanillebeiguß.

Zut.: ¾ l Milch, ½ Stange Vanilleschote, 2 Eigelb, ½ Ei, 60 g Zucker, 1 Eßl. Kartoffelmehl.

Die Milch und die mehrmals zerschnittene Vanilleschote wird in einer Messingpfanne aufs Feuer gestellt, unter öfterem Schlagen zum Kochen gebracht und die Schote entfernt. Zucker, Eigelb und ganzes Ei rührt man schaumig, gibt die Milch, das mit Milch angerührte Kartoffelmehl zu und schlägt den Beiguß, bis er einmal aufkocht.

364. Waldmeisterbeiguß.

Zut.: 1 Bündel Waldmeister, ⅔ l Weißwein, 2 Eigelb, 1 ganzes Ei, 160 g Zucker, ½ Eßl. Stärkemehl.

Der Waldmeister wird verlesen, von den etwa vorhandenen Wurzeln und schlechten Blättern befreit, rasch gewaschen und nebst dem Wein ½ Std. in eine gut verschlossene Porzellanschüssel gegeben. Sodann rührt man die Eier mit dem Zucker schaumig, gibt das angerührte Stärkemehl, sowie den abgegossenen Wein dazu und schlägt den Beiguß in einer Messingpfanne auf dem Feuer, bis er einmal aufgekocht hat.

365. Geschlagener Weinbeiguß.

Zut.: 2 Eigelb, 1 ganzes Ei, 160 g Zucker, ½ Eßl. Stärkemehl, ½ l Wein.

Unter die mit Zucker schaumig gerührten Eier gibt man das, mit Wein angerührte Stärkemehl, sowie den Wein und schlägt den Beiguß auf dem Feuer mit dem Schneebesen, bis derselbe einmal aufgekocht hat. Ein längeres Kochen würde den Beiguß zum Gerinnen bringen.

Verschiedene Butterarten.

366. Klare Butter zu Fisch und Gemüse.

Zut.: 200 g Butter.

Die Butter wird in einem nicht zu dünnen Kochgefäße leise gekocht, bis sie so klar wie Öl ist und der Schaum sich zu Boden gesetzt hat. Sodann stellt man sie 5 Min. auf die Seite des Herdes, gießt sie vorsichtig in eine heiße Beigußschale und würzt je nach der Art mit Salz, Maggis Würze, gehackter Petersilie oder Zitronensaft.

367. Fischbutter.

Zut.: ¼ Pfd. Butter, ¼ l Fischsud.

In einer Messingpfanne läßt man Butter flüssig werden, gibt die Fischbrühe zu, schlägt die Flüssigkeit, bis sie anfängt zu kochen, und reicht sie zu gekochtem Fisch.

368. Schaumbutter.

Zut.: $^1/_4$ Pfd. Butter, $^1/_{10}$ l Wasser, 2 g Salz, einige Tropfen Zitronensaft, 2 Eßl. dicken, ungesüßten Schlagrahm.

Eine kleine irdene oder Porzellanschüssel wird durch kochendes Wasser gezogen und abgetrocknet. Darin knetet man frische Butter, bis sie sich zart und schmiegsam anfühlt. Nun umwickelt man die Schüssel mit einem durch heißes Wasser gezogenen Tuch, gibt langsam unter beständigem Rühren mit einem starken Schneebesen das kalte Wasser, Salz und Zitronensaft zu, mengt zuletzt den Schlagrahm darunter. Nun füllt man die Schaumbutter in einen Spritzsack mit Sterntülle, spritzt sie in eine Glasschale und reicht sie zu gekochtem Fisch u. dgl.

369. Braune Butter.

Zut.: 200 g Butter.

Man gibt dieselbe in ein gußeisernes Töpfchen, läßt sie langsam so heiß werden, bis sie keine Blasen mehr wirft, und richtet sie an. Nach Belieben kann man der Butter einen Teelöffel gehackte Kräuter und etwas Zitronensaft zugeben.

370. Schwarze Butter.

Zut.: 200 g Butter, 1 Eßl. Essig, 1 Teel. Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Teel. feinverwiegte Petersilie.

Man läßt die Butter in einem Schmälzpfännchen so lange kochen, bis sie anfängt, leicht zu rauchen. Sodann zieht man das Schmälzpfännchen rasch vom Feuer weg, gibt schnell und sehr vorsichtig Essig und gehackte Petersilie zu, läßt die Butter einmal aufkochen und würzt mit dem nötigen Salz und Pfeffer.

371. Haushofmeisterbutter.

Zut.: 200 g Butter, 2 Eßl. Senf, 2 Eßl. feinverwiegte Petersilie, 15 g Salz, Prise Pfeffer, $^1/_2$ Teel. Zitronensaft, einige Tropfen Maggis Würze.

Unter die schaumig gerührte Butter mengt man die angegebenen Zutaten, läßt die Butter auf Eis etwas fest werden und spritzt sie mit der Butterspritze auf eine Glasschale. In Ermangelung einer Spritze gibt man der Butter mit dem Messer eine schöne Form.

372. Kräuterbutter.

Zut.: 200 g Butter, 20 g Salz, Prise Pfeffer, Muskat, 1 Eßl. Zitronensaft, 2 Eßl. Petersilie, Kerbel, Estragon, Pimpinelle, 1 Schalotte, einige Tropfen Maggis Würze.

Die Kräuter werden fein verwiegt, die Schalotte auf dem Reibeisen gerieben und nebst den anderen Gewürzen unter die schaumig gerührte Butter gemengt. Nun läßt man sie auf Eis steif werden, füllt sie in einen Spritzsack, der mit einer Sterntülle versehen ist, und spritzt die Butter in eine Glasschale. Die Kräuterbutter verwendet man als Zugabe zu gebackenem Fisch, Lendenschnitten, Rindskoteletten u. dgl.

373. Anchovisbutter.

Zut.: 200 g Butter, $^1/_2$ Eßl. Anchovispaste.

Die Butter wird schaumig gerührt und die Anchovispaste gut darunter gemengt. Die dadurch erhaltene Anchovisbutter kann zu Fisch gegeben oder als Brotaufstrich verwendet werden.

374. Sardellenbutter.

Zut.: 200 g Butter, 8—10 Sardellen, $^1/_2$ Eßl. Zitronensaft.

Die geputzten Sardellen werden möglichst fein verwiegt, durch ein feines Sieb getrieben und nebst dem Zitronensaft unter die schaumig gerührte Butter gemengt. Sobald die Butter wieder etwas steif geworden ist, wird sie hübsch geformt und auf einem Tellerchen zu frischem oder geröstetem Brot aufgestellt oder direkt auf Brotscheiben gestrichen.

375. Krebsbutter.

Zut.: 20 Krebse, 200 g Butter, $^3/_4$ l Wasser.

Die nach Nr. 303 gekochten, erkalteten Krebse werden ausgebrochen, d. h. das Fleisch der Schwänze und Scheren wird herausgelöst, die Eingeweide entfernt und der Körper samt den Scheren und Füßen in einem Mörser mit der frischen Butter so fein als möglich gestoßen. Alsdann gibt man den erhaltenen Brei in einen gut glasierten Topf, läßt ihn auf der Seite des Herdes so lange dämpfen, bis sich die Butter klar abscheidet; doch darf letztere nicht braun werden. Nun gibt man das Wasser zu, bringt dieses zum Kochen und gießt es nach 15 Min. über ein gebrühtes, reines Tuch in eine Schüssel. Sobald die Flüssigkeit erkaltet ist, setzt sich die Butter oben als feste Schicht ab und wird nun mit einem Löffel abgenommen. Die zurückbleibende Brühe verwendet man zu Suppen oder Beigüssen, während man das Krebsfleisch zu Brötchen, Mayonnaisen u. dgl. verwendet. Die Krebsbutter wird zuletzt vorsichtig ausgekocht und bis zum Gebrauch in ein kleines Töpfchen gefüllt.

---

6. Fette.

376. Butter auszukochen.

Diese Arbeit wird am besten im Mai vorgenommen, weil in dieser Zeit die Butter fettreicher ist. Man läßt die Butter in einer Schüssel zergehen. Die noch vorhandene Buttermilch setzt sich zu Boden, während die Fettschichte beim Stehen in einem kühlen Raum wieder erstarrt. Am anderen Tag gibt man die feste Butterschichte in eine gußeiserne Pfanne und läßt die Butter langsam auf der Seite des Herdes kochen, bis sie vollständig klar ist, und der Boden-

satz sich braun gefärbt hat. Nun gießt man das Fett durch ein feines Sieb in einen Steinzeugtopf, den man vorher in eine Schüssel mit kaltem Wasser gestellt hat und rührt das Fett von Zeit zu Zeit, bis es anfängt zu erstarren. (Die beim Zergehen der Butter zurückbleibende Buttermilch verwendet man zu Pfannkuchenteig u. dgl.)

377. Schweinefett auszulassen.

Das Fett, am besten der sogenannte Schmer, wird zum Ausziehen des Blutes einige Stunden in kaltes Wasser gelegt; sodann schneidet man es in kleine gleichmäßige Würfel. Noch besser ist es, wenn man das Fett durch die Fleischhackmaschine treibt. Man legt es in eine gußeiserne Bratpfanne, gibt bei 10 Pfund Fett 1 l kaltes Wasser, ¼ l Milch, 1 geschälte Zwiebel und 1 Eßlöffel Salz zu, und läßt das Fett auf der Seite des Herdes möglichst langsam auskochen (3—4 Std.). Sobald die Zwiebel anfängt braun zu werden, und das Fett klar erscheint, seiht man es durch ein feines Sieb in einen erwärmten Steinzeugtopf, den man zur Vorsicht in kaltes Wasser gestellt hat. Von Zeit zu Zeit rührt man das Fett um, bis es anfängt steif zu werden. Die Grieben läßt man so lange stehen, bis sie vollständig goldbraun sind, nimmt sie dann heraus und preßt sie in einen besonderen Topf gut aus. Die Grieben kann man zum Braten von Kartoffeln verwenden. Um die Haltbarkeit des Fettes zu erhöhen, belegt man das steifgewordene Fett mit einer zentimeterdicken Salzschichte. Dieses Verfahren empfiehlt sich bei allen Fetten, die längere Zeit aufbewahrt werden sollen. Sodann bindet man den Topf zu und bewahrt ihn in einem kühlen Raume auf.

378. Mischfett.

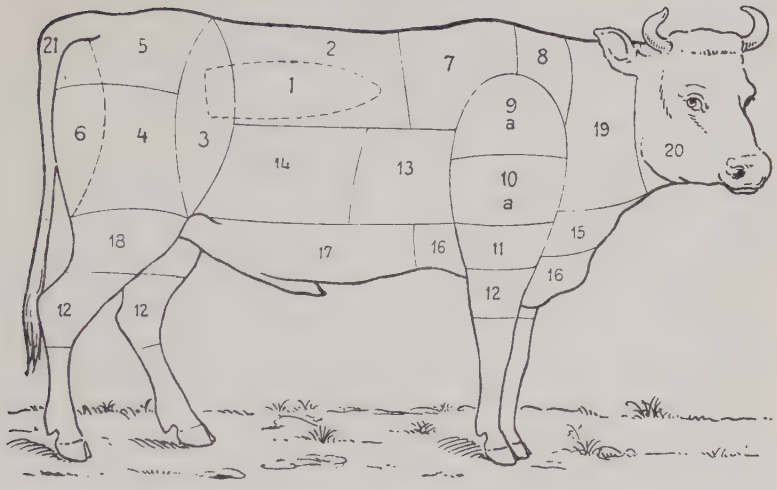
Um in einem sparsamen Haushalt die etwas kostspielige Butter zu ersetzen, verwendet man eine Mischung von ⅓ Nierenfett, ⅓ Schweinefett und ⅓ ausgelassene Butter. Alle drei Fettsorten müssen in flüssigem Zustand gemischt werden, oder man mischt nur Schweine- und Nierenfett und verwendet dieses hauptsächlich zum Backen.

379. Backfett haltbar zu machen.

Braunes Backfett wird wieder brauchbar gemacht, wenn man es sofort nach Gebrauch in kaltes Wasser gießt, den andern Tag die erstarrte Fettschicht vorsichtig abnimmt, vom Bodensatz befreit und mit etwas frischer Milch, einer geschälten Zwiebel und einer geschälten Kartoffel nochmals auskocht.

7. Ochsen- oder Rindfleisch.

Siehe Seite 19.



Die in Baden ortsübliche Bezeichnung der Fleischstücke; nach ihrer Güte numeriert.

1. Lenden, Lummel oder Filet. 2. Schoß oder Roastbeef. 3. Schwanzfedervorschlag. 4. Schwanzfeder. 5. Obere Schale oder Ganzspitze. 6. Bauernlummel oder Gänzle. 7. Hochrippe. 8. Kurzrippe. 9. Bugblatt. 10. Dicker Bug. a. abgedeckte Leiter, liegt unter Nr. 9 und 10. 11. Sehniger Bug. 12. Waden. 13. Zwerchrippe. 14. Dicker Lappen oder Bletz. 15. Brustspitze. 16. Brustkern, bildet die Fortsetzung von der Brustspitze. 17. Bauchlappen oder dünner Bletz. 18. Hinterer Schenkel. 19. Hals. 20. Kopf. 21. Schwanz.

Allgemeine Zubereitungsregeln für das Fleisch.

Das Fleisch, eines unserer wertvollsten Nahrungsmittel, kann auf die mannigfachsten Arten vom rohen in den genußfähigen Zustand übergeführt werden. Die bekanntesten Arten sind: Das Kochen, Dämpfen, Schmoren und Braten. Die anzuwendende Zubereitungsart hat sich stets nach der Art des Fleisches, der Stärke der Muskelfasern, nach seinem Fettgehalt, sowie nach dem Alter und der Lebensweise des Tieres, von dem das Fleisch herrührt, zu richten. (Siehe Seite 19 und 29.)

Das Kochverfahren wird man stets dann anwenden, wenn man altes, zähes Fleisch geliefert bekam oder wenn man sparsam wirtschaften muß. Man hat bei dieser Zubereitungsart darauf zu achten,

daß durch rasches Waschen und vorsichtiges Kochen dem Fleisch keine Nährstoffe entzogen werden. Der Deckel des Topfes muß, um ein Abwandern der wertvollen Geschmackstoffe zu verhindern, stets gut geschlossen sein. Dieselben Gründe veranlassen uns auch, die Kochbrühe nur leise ziehen, nicht strudeln zu lassen. Das Fleisch wird auch beim starken Strudeln keine Minute früher weich, da bekanntlich Wasser nur unter Dampfdruck einen höheren Wärmegrad als 100° C erreicht. Dagegen werden durch das Strudeln der Brühe die äußeren Muskelfasern zerrissen, das Fleisch wird trocken und die Brühe trübe.

Das Fleisch von altem Wildbret kann, seines geringen Fettgehaltes wegen, nicht gekocht werden. Die harten, zähen Muskelfasern werden in diesem Fall durch eine Essig- oder Sauermilchbeize mürbe gemacht und als Zubereitungsart wird das Schmoren angewendet.

Junges, wasserreiches Fleisch vom Kalb, Geißle und dergleichen Tieren wird am schmackhaftesten durch Dämpfen. Bei diesem Verfahren wird durch die zuströmende Hitze der reichlich vorhandene Wassergehalt in Dampf übergeführt, welcher gleichzeitig das Garwerden des Fleisches bewirkt. Man hat darum durch guten Verschluß der Gefäße für Zurückhaltung des Dampfes zu sorgen. Der geringe Fettgehalt solchen Fleisches wird durch Einziehen von Speckstreifen und durch Zugeben von Fett oder einer Mehlschwitze ergänzt.

Ist das gelieferte Fleisch hautig, mit Knorpeln und Sehnen durchwachsen und arm an Fett wie die Bauchlappen und Vorderfüße von Wild oder dgl., oder ist Schlachtfleisch trocken und zähe, so wendet man am besten das Schmoren an. Dabei wird das Fleisch ganz oder in Stücke geteilt, in heißem Fett braun angebraten, um mit der schmackhaften Kruste gleichzeitig würzige Stoffe zu entwickeln. Sodann wird durch Zugabe von gebräuntem Mehl und der nötigen Brühe ein Beiguß hergestellt, in dem das Fleisch langsam weichschmoren kann. Der verdickte Beiguß verhindert dabei das Ausfließen des Fleischsaftes und bildet gleichzeitig ein Streckmittel des Fleisches.

Das schmackhafteste, aber auch teuerste Zubereitungsverfahren ist das Braten des Fleisches. Man unterscheidet auch hier verschiedene Arten: das Braten in der Pfanne auf dem Herd und im Backofen, auf dem Rost und am Spieß. Bei allen vier Arten verfolgen wir denselben Zweck und zwar durch Gerinnen des Eiweißes in den äußeren Poren der Fleischschichte ein Austreten des Fleischsaftes zu verhindern; Bildung einer wohlschmeckenden braunen Kruste; das im Fleisch befindliche Fett muß löslich und das vorhandene Eiweiß in halbflüssigen Zustand übergeführt werden; durch langsame, aber gleichmäßige Dampfentwicklung sollen die Fleischfasern gelockert werden. Das Eiweiß des Fleisches, der wertvollste Bestandteil des Fleischsaftes gerinnt bei 60—70° C und verhärtet bei längerer Wärmeeinwirkung zu einer hornartigen Schichte. Man hat darum bei allen

Bratverfahren auf genaue Wärmeregelung zu achten. Beim Braten in der Pfanne wird dies durch Wenden der Fleischstücke und stetes Übergießen mit dem heißen Fett bewirkt; beim Braten im Backofen steht uns im Wasser ein Hilfsmittel zur Verfügung. Fett, mit Wasser vermischt, erhält keine höhere Temperatur als 100° C; erst wenn aller Wassergehalt verdampft ist, tritt eine Erhöhung der Hitze ein und steigt bei Butter bis 192° C, bei Nierenfett bis 200° C und bei Schweinefett bis 204° C. Sobald dieser Wärmegrad erreicht ist, beginnt das Fett zu verbrennen und wird wertlos. Steigt also die Temperatur im Backofen, erkenntlich an der braunen Farbe der Zwiebel oder der Fleischschichte, dann gießt man wenig heiße Brühe zu.

Das Braten in der Stielpfanne wendet man bei kleinen Fleischstückchen, wie Kotelettes, Lendenschnitten (Beefsteaks), Fleischküchlein u. dgl. an. Man hat hierbei zu beachten, daß die Fleischstücke nicht vorher gewaschen, nur abgerieben, von allen hautigen, sehnigen und etwaigen das Braten störenden Knochenteilen befreit werden. Das Salzen und Umhüllen mit Weckmehl geschieht, um ein Entsaften zu verhindern, erst kurz vor dem Braten.

Das Einlegen der kleinen Fleischstücke in das rauchende Fett erfolgt in der Weise, daß man immer wieder die erneute Erhitzung des abgekühlten Fettes abwartet, bis man ein zweites oder drittes Kotelett oder eine Lendenschnitte einlegt. Bei gutem Feuer geht dies sehr rasch und man kann meistens nach Zugabe des letzten Einlagestücks mit dem Umwenden des erst eingelegten wieder beginnen. Da starke Hitze Eiweiß bekanntlich zu einer ungenießbaren, hornartigen Beschaffenheit umgestaltet, ist es zur Erreichung von saftigen Kotelettes unumgänglich notwendig, daß die Fleischstücke während des Bratens durch öfteres Umwenden die notwendige Abkühlung erfahren. Einem zu starken Abströmen der Hitze wird gleichzeitig durch stetes Übergießen mit dem heißen Fett vorgebeugt. Das Einlegen und Wenden geschieht mit der Bratschaufel und Gabel, wobei man darauf achtet, daß das Fleisch nicht verletzt wird und dadurch der Fleischsaft austreten kann. Tritt das letztere durch irgend eine Nachlässigkeit ein, dann wird durch die schon oben erwähnte Fettabkühlung der Bratprozeß unterbrochen, es tritt ein Schmoren ein, wobei die Panade oder Umhüllung abfällt und die Fleischstücke statt brauner Kruste ein farbloses Aussehen erhalten.

Wir kommen nun zu dem bei uns am meisten geschätzten Bratverfahren im Bratofen. Bei zuverlässigem Hantieren und Beobachten der notwendigen Regeln kann die Hausfrau nebst einem saftigen Fleischstück auch noch den so sehr beliebten Beiguß auftragen. Die Regeln, welche man zu beobachten hat, sind nur abgehängtes Fleisch und solches von gemästeten Tieren zu verwenden. Die Fleischfasern sind durch vorsichtiges Klopfen zu lockern, damit der Dampf besser eindringen und die Fasern aufquellen können. Fettes Fleisch, mit

dicht aufeinanderlagernden Fleischfasern wie vom Schwein, Hammel, Gans, Puter darf keiner zu starken Hitze ausgesetzt werden, sondern soll langsam aber länger braten, damit das Fett sich lösen und im Fleisch verteilen kann. Fette Gänse, Puter und auch fette Schweine- und Hammelschlegel werden aus diesem Grunde nicht mit Fett beigestellt, sondern mit ein wenig kochendem Wasser übergossen. So vorbereitet, stellt man sie in den Bratofen. Durch den eindringenden Dampf und die Einwirkung der Ofenhitze beginnt sich das Fett zu lösen und teilweise auszutreten. Dies unterstützt man, sobald die vorhandene Flüssigkeit verdampft ist, durch öfteres Nachgießen von kleinen Mengen kochendem Wasser so lange, bis alles Fett gelöst und die Fleischfasern vollständig gelockert sind. Man wird mit Staunen bemerken, wie das Fleischstück oder das Geflügel aufgeht und größer wird. Nun erst beginnt der eigentliche Bratprozeß, der nach dem Verdampfen der im Fett befindlichen Flüssigkeit im Zeitraum einer halben Stunde vor sich geht. Das Endresultat ist ein saftiger Braten mit würziger, brauner Kruste.

Kalbfleisch, Kaninchen und gleichartiges Fleisch soll ebenfalls langsam bei mittlerer Backofenhitze gebraten werden. Der geringe Fettgehalt des Fleisches muß hier durch Spicken oder durch reichliche Verwendung von Bratenfett ersetzt werden.

Letzteres gilt auch bei der Zubereitung von Wild und Wildgeflügel und dem Fleisch vom Rind. Die Backofenhitze muß aber bei dieser Art von Fleisch bedeutend verstärkt, die Bratezeit dagegen verkürzt werden.

Die Länge der Bratezeit richtet sich nach der Art und dem Alter des Tieres, von dem das Fleisch stammt, nach der Größe und Form des zu bratenden Fleischstückes. Genaue Angaben finden sich bei den betr. Kochregeln.

Um beim Aufschneiden ein Auslaufen des Fleischsaftes zu verhüten, empfiehlt es sich, den Braten 8—10 Min. vor Gebrauch aus der Brathitze zu nehmen.

Den üblen Geruch von nicht ganz frischem, rohem Fleisch oder Geflügel kann man beseitigen durch Abreiben mit kaltem Kamillentee oder kurzes Einlegen in denselben.

380. Ochsenfleisch, gekocht.

Zut.: 2 Pfd. Fleisch, 4 l Wasser, 2—3 Eßl. Salz, 1 Sträußchen Suppengrüns, eine auf der Herdplatte gebräunte durchschnittene Zwiebel, Gemüsestrunk, Gelbrübe, Tomate. Im Winter: 4 Erbsenschoten, wenig Spargelschale.

Zu Suppenfleisch eignet sich am besten Hoch-, Kurz- oder Zwerchrippe, Brustkern, Bug oder Schwanzfeder. Letztere ist am vorteilhaftesten, weil sie eine kräftige Brühe gibt und nicht mit Knochen durchzogen ist. Doch schmeckt es etwas trocken. Die Knochen, am besten solche vom Gelenk, die sogenannten Rosenknochen oder Eisbeine werden zerkleinert, gewaschen und, damit alle Nährstoffe her-

ausgezogen werden, mit kaltem Wasser beigestellt. Sobald die Brühe heiß ist, gibt man die vorgerichteten Gewürze zu (Siehe Nr. 1) und bringt die Brühe zum Kochen. Während dieser Zeit wird das Fleisch geklopft, gewaschen und, sobald man die Brühe mit Salz gewürzt hat, ebenfalls zugegeben. Nun soll die Brühe bei gut geschlossenem Topfe, damit die wertvollen Extraktstoffe nicht verloren gehen, auf der Seite des Herdes 2 Std. langsam kochen. Die Brühe darf nicht strudeln, da sonst das Fleisch trocken und die Fleischbrühe trübe wird. Die Kochzeit richtet sich nach der Form des Stückes und nach dem Alter des Tieres. Durchschnittlich brauchen 6 Pfd. Ochsenfleisch 3 Std. 10 Pfd. 4 Std. Kochzeit.

381. Garniertes, gekochtes Ochsenfleisch.

Zut.: 2 Pfd. Fleisch, 4 l Wasser, 2—3 Eßl. Salz, 1 kleiner Wirsingkopf, 1 kleiner Weißkrautkopf, 1 Sellerieknollen, 6 Gelbrüben, 1 Blumenkohl, 1—2 Pfd. Kartoffeln.

Das Fleisch, am besten Zwerchrippe oder Brustkern, wird entbeint, geklopft, gewaschen, gerollt und mit einer Schnur fest umbunden. Das Wasser wird mit den zerkleinerten Knochen zum Kochen gebracht und, sobald es anfängt zu sieden, gesalzen und das Fleisch zugegeben. Nach ¼ Std. Kochzeit gibt man die geputzten, gewaschenen Gemüse zu. Kraut- und Wirsingkopf werden von den äußeren, schlechten Blättern befreit, je nach der Größe 1—2 mal durchgeschnitten und, um ein Auseinanderfallen zu verhüten, mit Bindfaden gebunden. Man läßt das Fleisch gut zugedeckt etwa 2 Std. langsam sieden, gibt hierauf die geschälten, in Schnitze geteilten Kartoffeln, sowie den Blumenkohl zu und kocht alles weich. Sodann nimmt man das Fleisch heraus und schneidet es in Scheiben. Diese setzt man in die Mitte einer großen, heißen Platte und verziert sie mit den Gemüsen und Kartoffeln.

382. Gesalzenes, gekochtes Ochsenfleisch (Pökelfleisch).

Zut.: 6 Pfd. Ochsenfleisch. — Zum Einsalzen: 1¼ l Wasser, ¾ Pfd. Salz, 30 g Kandiszucker, 15 g Salpeter, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Sträußchen Suppengrüns, 1 Gelbrübe, 10 zerdrückte Pfefferkörner, 10 Wacholderbeeren, 1 Teelöffel zerdrückter Koriander. — Zum Kochen: 6 l Wasser, 1 Zwiebel.

Ochsenfleisch, am besten nicht zu fetter Brustkern, wird entbeint, geklopft, gewaschen, tüchtig mit Salz, wenig Salpeter eingerieben und, wenn das Fleischstück dünn ist, zusammengerollt und mit einem Bindfaden gebunden. Unterdessen hat man mit Wasser, Salz, Zucker eine Lake gekocht und diese erkaltet über das Fleisch gegossen. Man gibt die Würze zu und beizt das Fleisch im Sommer etwa 14, im Winter 18—20 Tage. Bedeckt die Lake das Fleisch nicht vollständig, dann muß es täglich gewendet werden. Bei der Zubereitung stellt man das Fleisch mit heißem Wasser und einer Zwiebel bei, läßt es im Zeitraum von etwa 3 Std. langsam auf der Seite des Herdes weich kochen und reicht, wenn man es heiß aufträgt, Brockelerbsen

oder ein anderes Gemüse dazu. Erkaltet, wird es fein aufgeschnitten und mit Kartoffelsalat zu Tisch gegeben. (Die angegebene Menge reicht für 16—18 Personen.)

383. Gesalzene, geräucherte Rinderbrust.

Zut.: 5 Pfd. Rinderbrust, 15 g Salpeter, $^1/_2$ Pfd. Salz, Prise Pfeffer, 8 Gewürznelken, einige Wacholderbeeren, 5 Schalotten, 3 Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, etwas Majoran. — Zum Kochen: 6 l Wasser.

Die Brust, von einem jungen Rind stammend, wird entbeint, geklopft, mit Salz und Salpeter tüchtig eingerieben, mit den Gewürzen in eine Schüssel gelegt, gut beschwert und 3—4 Wochen in den Keller gestellt. Das Fleisch muß täglich gewendet werden. Nach dem Beizen wird das Fleisch vorsichtig 12—24 Std. geräuchert. Beim Gebrauch wird es mit kaltem Wasser beigestellt, zum Kochen gebracht und langsam auf der Seite des Herdes etwa 4 Std. gekocht. Das Wasser soll nur kleine Bläschen zeigen. Die Brust kann warm oder kalt gegeben und außerdem auch nur gesalzen gekocht werden; man muß nur vorsichtig sein, daß das Fleisch gut weich gekocht wird. (Für 12 Personen.)

384. Gedämpfte Rinderbrust.

Zut.: $2^1/_2$ Pfd. Rinderbrust, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, 1 Gemüsestrunk, Sellerie, Petersilie, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, $^3/_4$ l Fleischbrühe, $^1/_8$ l sauren Rahm.

Eine Rinderbrust von einem jungen Tier wird ausgebeint, tüchtig geklopft, gesalzen, gepfeffert, gerollt und mit einer Schnur fest umbunden. Nun legt man das Fleisch in eine nicht zu große, gut schließende Bratkasserolle, gibt die geputzten, gewaschenen Gewürze und Fleischbrühe zu, schließt den Topf gut und läßt das Fleisch unter öfterem Begießen und Wenden 3 Std. dämpfen. Hierauf schöpft man das überflüssige Fett ab, gibt den Braten in den heißen Backofen, woselbst man ihn unter öfterem Begießen mit dem Bratensaft im Zeitraum von 20 Min. glasiert. Hierauf gibt man Rahm oder etwas angerührtes Stärkemehl und $^1/_8$ l heiße Fleischbrühe zu, nimmt den Braten sofort heraus und stellt ihn mit einem Butterpapier bedeckt gut heiß. Der Beiguß wird aufgekocht und durchgeseiht. Man reicht grüne Gemüse wie Wirsing u. dgl. dazu.

385. Gedämpfte Rinderbrust (Andere Art).

Zut.: $2^1/_2$ Pfd. Rinderbrust, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, 1 Gemüsestrunk, Sellerie, Petersilie, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, $^3/_4$ l Fleischbrühe, 60 g im Backofen gebräuntes Mehl, $^2/_3$ l Fleischbrühe, 3 Eßl. Wein.

Die Zubereitung ist bis zum Glasieren dieselbe wie die vorhergehende, nur gibt man jetzt dem Bratensaft das Braunmehl zu, löscht nach einiger Zeit mit der heißen Fleischbrühe ab, und läßt den Beiguß, nachdem man das Fleisch wieder zugegeben hat, noch 20. Min.

dämpfen. Beim Anrichten wird das Fleisch geschnitten, der Beiguß durchgeseiht, mit Wein gewürzt und mit Kartoffelklößchen, Spätzle oder einer anderen stärkemehlhaltigen Speise aufgetragen.

386. Gedämpfter Ochsenschoß.

Zut.: $2^1/_2$ Pfd. Ochsenschoß, 80 g Speckspeck, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, ein Teel. angerührtes Stärkemehl oder $^1/_8$ l Rahm.

Gut abgehängter Ochsenschoß wird entbeint, tüchtig abgerieben, geklopft, gesalzen und gepfeffert. Eine eiserne Bratpfanne wird mit dünnen Speckscheiben ausgelegt, das Fleisch darauf gegeben und der Topf gut zugedeckt. Nun verschließt man den Deckel mit Hilfe von Zeitungspapier und Kleister luftdicht und läßt das Fleisch auf der Seite des Herdes 1½—2 Std. dämpfen. Nach Belieben kann man auch junge Gemüse mitdämpfen. Zu diesem Zweck werden dieselben geputzt, gewaschen, neben das Fleisch in den Topf gesetzt, mit wenig Salz bestreut und mit Butterstückchen belegt. Kurz vor dem Anrichten entfernt man den Deckel, entfettet den Beiguß, macht ihn mit angerührtem Stärkemehl oder saurem Rahm sämig und garniert die etwa mitgedämpften Gemüse um den aufgeschnittenen Braten.

387. Gedämpfter Ochsenschoß, mit braunem Beiguß.

Zut.: 2 Pfd. Ochsenschoß, 1 Eßl. Salz, 1 Prise Pfeffer, 50 g Fett, 4 Eßl. Braunmehl, $^3/_4$ l heiße Flüssigkeit, 1 kleine Zwiebel mit 2 Nelken besteckt, $^1/_3$ Lorbeerblatt, 1 Sträußchen Petersilie, 4 Tomaten oder 2 Eßl. Tomatenmark, 1 Teel. Essig, 3—4 Eßl. Wein.

Ein Mittelstück von gut abgehängtem Ochsenschoß wird abgerieben, tüchtig geklopft und mit Salz und Pfeffer bestreut. Nun gibt man das Fleisch in das gut heiße Fett, brät es auf beiden Seiten braun an, gibt das im Backofen geröstete Mehl zu und löscht nach 5 Min. mit heißer Fleisch- oder Knochenbrühe ab. Sobald der Beiguß glatt ist, gibt man sämtliche Gewürze, außer Wein, zu und dämpft das Fleisch in geschlossener Bratpfanne oder im Backofen 1½ bis 2 Std. Vor dem Anrichten wird der Beiguß entfettet, durchgeseiht und mit Wein gewürzt.

388. Rinderbraten.

Zut.: 2 Pfd. Fleisch, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 50 g Fett, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, 1 Brotrinde, $^1/_2$ l Fleisch- oder Knochenbrühe, $^1/_8$ l sauren Rahm oder 1 Teel. angerührtes Stärkemehl.

Gut abgehängtes Ochsenfleisch und zwar Schwanzfeder, Vorschlag oder Obere-Schale wird abgerieben, geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut und in heißem Fett mit den Bratenzutaten auf allen Seiten braun angebraten. Sodann stellt man das Fleisch in den heißen Backofen, gibt, sobald die Zwiebel braun ist, wenig Fleischbrühe zu und bratet das Fleisch unter fleißigem Begießen und wenn nötig unter Zugabe von Fleischbrühe ungefähr 2 Std. Man hat darauf zu achten, daß die Hitze nicht zu stark auf das Fleisch einwirkt, da

es sonst leicht trocken wird. ¼ Std. vor dem Anrichten wird der Beiguß entfettet, Fleischbrühe, Rahm oder angerührtes Stärkemehl zugegeben, der Beiguß nach Entfernung der Zwiebel und Gelbrübe samt Brot durchgetrieben und aufgekocht. (Größere Fleischstücke brauchen längere Bratezeit, z. B. 6 Pfd. 3 Std., 10 Pfd. 4 Std.).

389. Schmorbraten.

Zut.: 2 Pfd. Fleisch, 40 g Speck, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 50 g Fett, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, 50 g Braunmehl, ¾ l Fleisch- oder Knochenbrühe, 1 Sträußchen Petersilie, ½ Lorbeerblatt, 2 Nelken, 1 Eßl. Essig, 4—5 Eßl. Wein.

Dazu verwendet man Ochsenfleisch und zwar Schwanzstück (siehe Seite 157 Nr. 3—4 oder 5), das tüchtig geklopft wird. Mit einem spitzen Messer werden schmale, tiefe Einschnitte in das Fleisch gemacht, schmale, halbfingerlange Speckstreifchen hineingeschoben und die Schnittstelle fest zugedrückt. In einer gußeisernen Bratpfanne erhitzt man Fett, gibt das Fleisch nebst Zwiebel und Gelbrübe zu und brät es auf allen Seiten rasch braun an. Alsdann röstet man das zugegebene Mehl auf der Seite der Pfanne zu brauner Farbe, löscht mit der Brühe ab, würzt mit den angegebenen Zutaten und dämpft das Fleisch im Backofen oder in geschlossenem Topfe auf der Herdplatte etwa 2—3 Std. Kurz vor dem Anrichten wird der Beiguß durchgeseiht und mit Wein gewürzt.

390. Sauerbraten.

Zut.: 2 Pfd. Ochsenfleisch. — Zur Beize: ¼ l Essig, ⅓ l Wasser, 1 Teel. Salz, 1 kleine Zwiebel, 3 Nelken, ½ Lorbeerblatt, 1 Gelbrübe, 3 Pfefferkörner. — Zum Braten: 40 g Speck, 40 g Fett, 1 kleiner Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 50 g Braunmehl, 2 Eßl. Beize, 4 Tomaten oder 2 Eßl. Tomatenmark, ¾ l Fleischbrühe, 2 Eßl. Wein.

Das Ochsenfleisch vom Schwanzstück (siehe Seite 157 Nr. 3 bis 4 oder 5) wird geklopft, gewaschen, mit etwas Salz eingerieben und in eine Essigbeize gelegt. Noch besser wird das Fleisch, wenn man es in Sauermilch beizt. Beizzeit rechnet man im Winter 4, im Sommer 3 Tage. Größere Fleischstücke müssen entsprechend länger in der Beize liegen. Vor der Zubereitung wird das Fleisch abgetrocknet, mit Speckstreifen durchgezogen, gesalzen und gepfeffert. Nun läßt man das Fett heiß werden, gibt das Fleisch nebst Zwiebel und Gelbrübe hinein und läßt es auf allen Seiten scharf anbraten. Sodann gibt man das gebräunte Mehl zu, löscht mit der Beize, Tomaten und Fleischbrühe ab und läßt das Fleisch im Bratofen unter öfterem Wenden 1½—2 Std. braten. Größere Fleischstücke brauchen entsprechend längere Bratezeit. Vor dem Anrichten wird der Beiguß entfettet, durchgeseiht und mit Wein gewürzt. In Ermangelung von Braunmehl wird das zugegebene Weißmehl vor dem Ablöschen braun geröstet.

391. Rindfleischragout.

Zut.: 2 Pfd. Ochsenfleisch (Schwanzfeder), 70 g Fett, 100 g Mehl, $^4/_5$ l Fleisch- oder Grünsbrühe, 1 Eßl. Salz, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, $^1/_2$ Lorbeerblatt, Prise Pfeffer, 1 Eßl. Essig, 6 Essiggurken, 2 Eßl. Wein.

Diese Zubereitungsart wird angewendet, wenn Reste von gekochtem Ochsenfleisch verwertet werden sollen. In heißem Fett bräunt man Mehl kastanienbraun, löscht mit Brühe ab und würzt den Beiguß mit den angegebenen Zutaten. Nach 2—3 Std. Kochzeit läßt man den Beiguß durch ein Sieb laufen, schneidet das Fleisch in Portionenscheiben und gibt sie dann, nebst den in ¼ cm dicke Rädchen geschnittenen Gurken in den Beiguß. Das Ragout wird nun 10 Min. gekocht, mit dem Wein gewürzt und mit einer Mehlspeise, wie Nudeln u. dgl., aufgetragen.

392. Ochsenschoß gebraten (Roastbeef).

Zut.: 2 Pfd. Fleisch, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 80 g Fett, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, $^1/_4$ l Fleischbrühe, $^1/_8$ l Rahm oder 1 Eßl. Stärkemehl.

Von einem gut abgehängten Mittelstück von Rind- oder Ochsenschoß wird die Sehne durch- oder weggeschnitten, ebenso werden auch die Knochen vorsichtig herausgelöst, ohne das Fleisch zu beschädigen. Bei kleineren Braten kann man den Knochen auch mitbraten, muß aber 10 Min. längere Bratezeit rechnen; das Fleisch läßt sich mit Knochen versehen, nicht so gut aufschneiden. Man klopft das Fleisch, reibt es mit Salz und Pfeffer ein und brät es in dem heißen Fett mit Zwiebel und Gelbrübe unter fleißigem Begießen ungefähr 30 bis 40 Min. Größere Braten brauchen 15—20 Min. längere Bratzeit. Schoß darf nicht zu sehr durchgebraten werden; er soll beim Aufschneiden innen rosa sein. Der Beiguß wird vor dem Anrichten gut entfettet, Fleischbrühe zugegeben, mit saurem Rahm, oder etwas angerührtem Kartoffelmehl sämig gemacht und nach Geschmack mit 2 Eßlöffel Wein gewürzt. Der Backofen soll während des Bratens eine Spalte weit offen bleiben, damit der entstehende Dampf abziehen kann. Ochsenschoß kann genau wie Lendenbraten mit Gemüse umlegt und als garnierter Ochsenschoß aufgetragen werden. Siehe Nr. 396.

393. Lendenbraten.

Zut.: 4 Pfd. Fleisch, 50 g Speck, 100 g Fett, $1^1/_2$ Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe. — Zum Beiguß: $^1/_8$ l Rahm oder $^1/_2$ Eßl. angerührtes Stärkemehl, $^1/_8$ l Fleischbrühe, 2 Eßl. Wein.

Der Lenden, der gut mürbe, d. h. abgehängt sein soll, wird am vorteilhaftesten mit Knochen und Fett eingekauft. Die Knochen verbessern beim Braten den Beiguß und geben später eine gute Knochenbrühe. Das losgelöste Fett wird ausgekocht und in Verbindung mit Schweine- oder Butterfett zum Braten verwendet. Man prüft das Mürbesein des Lendens, indem man mit Daumen und Zeigefinger

die oben liegenden Fleischfasern fest zusammenpreßt. Zerreißen dieselben durch den entstandenen Druck, so ist das Fleisch bratereif. Beim Zurichten des Lendens werden die Knochen mit einem scharfen Messer losgelöst, ebenso auch das Fett, wobei man an den Seiten eine dünne Schichte stehen läßt. Die Sehnen dagegen, welche hier entlang laufen, müssen entfernt werden, da sonst das Fleisch beim Braten zusammengezogen wird. Alsdann wird der obere Teil des Lendens, der sog. Kopf, und nach Belieben die Lendenspitze weggeschnitten. Ersterer wird zu Sauer- oder Schmorbraten verarbeitet, während man die Spitze zu Gulasch oder Pilaf verwenden kann. Kauft man nur Teile des Lendens ein, so sehe man darauf, womöglich ein Mittelstück zu erhalten. Die auf der oberen Seite des Lendens entlang laufende Haut wird vor dem Braten mit einem scharfen Messer vorsichtig weggeschnitten. Man hält dabei das Messer ziemlich wagrecht und drückt die losgelöste Haut gegen das Fleisch. Nun spickt man den Lenden mit den feingeschnittenen Speckstreifen. Letztere müssen den Fleischfasern entlang laufen. In der nicht zu großen Bratpfanne läßt man Fett heiß werden, gibt den mit Salz und Pfeffer eingeriebenen Lenden, nebst der Zwiebel und den Gelbrübenscheiben hinein, wendet das Fleisch im Fett um und läßt es auf starkem Feuer auf beiden Seiten braun anbraten. Hierauf stellt man die Pfanne in den heißen Backofen und bratet das Fleisch unter fleißigem Begießen, je nach der Dicke des Stückes oder der Ofenhitze, 40—50 Min. Sollte während dieser Zeit das Fett zu heiß werden, dann gibt man etwas frisches Fett dazu, oder zieht die Bratpfanne kurze Zeit aus dem Ofen. Auf keinen Fall darf man Flüssigkeit zugeben, da dadurch Dampf entsteht, wodurch die Fleischfasern zusammengezogen werden. Aus demselben Grunde empfiehlt es sich auch, die Backofentüre eine Spalte offen zu lassen, damit der Dampf abziehen kann. Wenn der Braten fertig ist, nimmt man ihn aus der Bratpfanne, belegt ihn mit einem Butterpapier und stellt ihn heiß. Sodann wird der Bratenansatz, welcher sich an der Seite der Bratenpfanne angesetzt hat, losgekratzt, unter den entfetteten Bratenbeiguß gegeben, und letzterer mit dem Rahm oder angerührtem Stärkemehl und der Fleischbrühe aufgekocht und durchgeseiht. Nach Belieben kann man noch mit Wein würzen. Um beim Aufschneiden des Bratens ein Ausfließen des reichlich vorhandenen Bratensaftes zu verhindern, läßt man das Fleisch nach dem Herausnehmen aus dem Ofen 5 Min. stehen.

394. Gefüllter Lenden.

Zut.: Ein Lenden etwa 5 Pfd. wiegend, $^3/_4$ Pfd. Schweinefleisch, 2 trockene Brötchen, 1 Ei, $1^1/_2$ Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 1 Eßl. in 20 g Butter gedämpfte Zwiebel und Petersilie, 1 Trüffel, 10 Pistazien. — Zum Einreiben: 15 g Salz. — Zum Braten: 120 g Fett, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, $^1/_8$ l sauren Rahm, $^1/_8$ l Fleischbrühe.

Der gut abgehängte Lenden wird von Fett und Knochen befreit und vorsichtig gehäutet. Sodann schneidet man ihn auf der Seite

auf und höhlt ihn etwas aus. Das dabei erhaltene Fleisch treibt man mit dem Schweinefleisch durch die Fleischhackmaschine und gibt Eier, eingeweichte, ausgedrückte, verzupfte Brötchen, Zwiebeln, Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskat zu. Beim Füllen zieht man den Lenden leicht auseinander, bestreut ihn mit Salz und Pfeffer, streicht die Hälfte der Fülle hinein, legt auf diese einige Pistazien und Trüffelstückchen, streicht die übrige Fülle darauf und näht den Lenden wieder zu. Sodann wird er mit feingeschnittenen Speckstreifchen gleichmäßig gespickt, mit Salz und Pfeffer eingerieben und in heißem Fett, nebst Bratengewürz angebraten. Alsdann wird er weiter zubereitet wie der ungefüllte Lendenbraten. (Nr. 393.)

395. Lendenbraten (getrüffelt).

Zut.: 4 Pfd. Lenden, 3 Trüffel, 1/8 l Madeira, 1 1/2 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 60 g Speckscheiben. — Zum Braten: 100 g Fett, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe. — Zum Beiguß: 1/8 l sauren Rahm, 1/8 l Fleischbrühe, Madeira.

Der nach Nr. 393 vorgerichtete Lenden wird mit den in Keile geschnittenen Trüffeln gespickt und zwar so, daß man mit einem spitzen Messer schmale Einschnitte in das Fleisch sticht, in welche die Keile hineingeschoben werden. Das Fleisch wird in ein enges Gefäß gelegt, der Madeira darüber gegossen und der Lenden gut zugedeckt 24 Std. darin gebeizt; während dieser Zeit soll das Fleisch 2 bis 3 mal umgewendet werden. Eine Stunde vor der Zubereitung wird das Fleisch zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. In einer Bratpfanne wird das Fett stark erhitzt, die Bratengewürze nebst dem gesalzenen, gepfefferten und mit dünnen Speckscheiben bedeckten Lenden hinein gegeben, und dieser genau nach Vorschrift (Nr. 393) gebraten. Sodann wird das Fett abgeschöpft, der Rahm zugegeben und sobald der letztere sich gebräunt hat, mit Fleischbrühe abgelöscht, mit dem losgeschabten Bratenansatz aufgekocht, durchgeseiht und mit dem Beizmadeira gewürzt.

Der Lenden wird aufgeschnitten, angerichtet und mit jungen Gemüschen aufgetragen.

396. Garnierter Lenden.

Zut.: 4 Pfd. Fleisch, 50 g Speck, 100 g Fett, 1 1/2 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe. — Zum Beiguß: 1/8 l Rahm, 1/8 l Fleischbrühe, 2 Eßl. Wein. — Zur Gemüsegarnitur: 1 kleiner Blumenkohl, 1/2 Pfd. Karotten, 150 g Erbsen, 1/2 Pfd. Bohnen, 6 Krautwickel, 3/4 Pfd. Kastanien, 1/2 Pfd. Spargeln, 100 g Schalotten, Kartoffelkugeln von 1/8 Pfd. Kartoffeln, Kartoffelbögen von 30 g Kartoffeln, 2 Artischocken- oder 2 Sellerieböden, 3/4 Pfd. Steinpilze.

Garnierter Lenden eignet sich sehr gut als Festbraten und ist auch in einfach eingerichteten Küchen leicht herzustellen. Hauptsache dabei ist stets, daß beim Anrichten möglichst flink gearbeitet und die Platte gut heiß gehalten wird, damit die Gemüse nicht kalt werden.

Der gebratene Lenden (Nr. 393) wird in Scheiben geschnitten und in die Mitte der Platte gesetzt, welche man beliebig mit Brot-

oder Kartoffelsockel versehen kann. Alsdann werden die gedämpften Gemüschen, — Blumenkohl und Spargeln werden nur im Salzwasser abgekocht und mit heißer Butter abgeschmälzt — nebst den glasierten Kastanien, Kartoffelkugeln usw. in guter Farbenzusammenstellung darum gelegt und die Platte nebst dem Beiguß aufgetragen. In reich eingerichtetem Haushalt kann man auch noch mit Bratenspießen, die man mit Zitronenkörbchen versieht, garnieren.

397. Rindskotelettes (Entre cotes).

Zut.: 4 Pfd. Fleisch, $1^1/_2$ Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 100 g Fett, 1 Zwiebel.

Zu Rindskoteletten bedarf man des Mittelstückes von sehr gut abgehängtem Ochsenschoß. Das Fleisch wird geklopft, der Rückenknochen abgehackt, der Nerv durchschnitten und das Sehnige, aber ja nicht das anhaftende Fett entfernt. Sodann schneidet man quer über das Fleisch sechs 4 cm dicke Scheiben, klopft diese nochmals, aber nur leicht und reibt sie mit Salz und Pfeffer ein. In einer Pfannkuchenpfanne läßt man Fett heiß werden und bratet die Kotelettes auf beiden Seiten unter fleißigem Begießen und öfterem Wenden etwa 10—12 Min. Nach etwa 8 Min. Bratezeit kann man länglich geschnittene Zwiebeln zugeben und diese beim Anrichten auf die Fleischstücke legen. Man reicht die Rindskotelettes mit gebackenen Kartoffeln, Salat, Kräuterbutter, Bearner- oder Bordeauxbeiguß u. dgl. Je nach der Zugabe des Beigusses erhalten die Kotelettes den Namen desselben. (Siehe Allgemeine Zubereitungsregeln für Fleisch.)

398. Rindskotelettes auf dem Rost gebraten.

Zut.: 4 Pfd. Fleisch, $1^1/_2$ Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 40 g Butter, $^1/_{16}$ l Öl.

Die gut vorgerichteten Kotelettes (Nr. 397) werden mit der zerlassenen Butter und dem Öl beträufelt und 2—3 Std. zugedeckt in einen kühlen Raum gestellt. Etwa 10 Min. vor Gebrauch wird der heiße Rost mit dem abgetropften Fett bestrichen, die gewürzten Fleischstücke darauf gelegt, nach 5 Min. Bratezeit gewendet und nach weiteren 5 Min. angerichtet. (Nr. 460.) Nach Belieben kann man von den Knochen und den abgeschnittenen Sehnen einen Bratenbeiguß herstellen, der mit Rahm oder angerührtem Stärkemehl sämig gemacht und mit Wein gewürzt wird.

399. Ungarischer Schoßbraten.

Zut.: 3 Pfd. abgehängter Ochsenschoß, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 50 g Fett. — Zum Beiguß: 50 g Fett, 60 g Mehl, $^5/_4$ l Fleischbrühe, $^1/_2$ Eßl. Salz, 6 Eßl. Tomatenmark, 6 Eßl. Wein, 1 Prise Paprika, 1 große Zwiebel.

Aus dem Mittelstück eines gut abgehängten Ochsenschoßes schneidet man 6 fingerdicke Scheiben, klopft sie gut und brät sie, nachdem sie mit Salz und Pfeffer bestreut sind, in heißem Fett auf beiden Seiten braun. (Bratezeit: 8—10 Min.) Mit Fett, Mehl und der

Garnierter Lenden- oder Schoßbraten

Siehe Nr. 396

Platte mit Appetitbrötchen

Pumpernickelbrötchen, Lachsbrötchen gespritzt mit Mayonnaise, Wurstbrötchen garniert mit Eiweiß, Eigelb, Rotrüben, Gurken

Siehe Nr. 196

nötigen Fleischbrühe hat man schon einige Stunden vorher einen braunen Beiguß hergestellt, der mit den angegebenen Gewürzen mindestens 2—3 Std. gut durchgekocht werden muß.

Dieser Beiguß wird durch ein Sieb gegossen, in Scheiben geschnittene und in Butter gelbgeröstete Zwiebeln und das gebratene Fleisch zugegeben und noch etwa 25 Min. mitgedämpft.

Beim Anrichten werden die Zwiebelscheibchen auf das Fleisch gelegt und letzteres mit Makkaroni, Nudeln oder Reis garniert oder die genannten Zugaben besonders dazu gereicht.

400. Gebratene Rumpfstücke (Rumsteaks)

werden auf dieselbe Weise zubereitet wie die Rindskoteletten; man verwendet dazu das Endstück des Schoßes, welches an das Schwanzstück anstößt und öfters auch unter dem Namen Hüftstück verkauft wird. Beim Rumpfstück hat man ebenfalls die Haut samt den Sehnen und die seitlich abzweigenden Sehnen zu durchschneiden, da sich sonst beim Braten das Fleisch zusammenzieht.

401. Lendenschnitten (Beefsteaks).

Zut.: 2 Pfd. Lenden (ohne Knochen), 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 80 g Fett.

Vom Mittelstück eines gut abgehängten Lendens schneidet man quer über das Fleisch 3 cm dicke Scheiben, befreit diese von Haut und Fett und klopft sie leicht. Die Lendenschnitten bekommen eine besonders gute Form, wenn man vor dem Zerteilen jede einzelne Schnitte mit einem Bindfaden umwickelt. Kurz vor dem Braten bestreut man die Schnitten mit Salz und Pfeffer und brät sie sodann unter fleißigem Wenden und Begießen in reichlich heißem Fett auf beiden Seiten braun. (Bratezeit: 8—10 Min.) Beim Anrichten entfernt man die Bindfäden, richtet die Lendenschnitten auf heißer Platte an und gibt nach Belieben in Butter gedämpfte Zwiebelringe oder auch Sardellenbutter u. dgl. darüber. Die Lendenschnitten sollen innen noch rosa sein.

402. Lendenschnitten auf dem Rost gebraten.

Zut.: 2 Pfd. Lenden (ohne Zutaten), $^1/_{16}$ l Öl, 40 g Butter, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer.

Von einem gut abgehängten Lenden werden nach Nr. 401 fingerdicke Scheiben abgeschnitten, gehäutet, geklopft und zwar so, daß die Lendenscheiben dabei eine runde Form erhalten (Nr. 401.) Hierauf legt man sie in eine Schüssel, gibt die mit Öl verrührte, zerlassene Butter darüber und läßt das Fleisch gut zugedeckt 2—3 Std. stehen. Kurz vor dem Gebrauch würzt man sie mit Salz und Pfeffer und brät sie auf dem Rost unter Umwenden etwa 10 Min. (Nr. 460.) Die Lendenschnitten werden angerichtet, mit Kräuterbutter belegt oder mit gebackenen Kartoffeln und Salat gereicht.

403. Lendenschnitten nach Nelson.

Zut.. 6 Lendenschnitten, 80 g Butter oder Fett, $^1/_2$ Pfd. Zwiebeln, 1 $^1/_2$ Pfd. Kartoffeln $^1/_3$ l Bratenbeiguß, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer.

Die Kartoffeln werden geschält und in messerrückendicke Scheiben geschnitten. Sodann erhitzt man in einer eisernen Bratpfanne Fett oder Butter, legt die Hälfte der in Ringe geschnittenen Zwiebeln, sowie die Hälfte der Kartoffeln hinein und streut wenig Salz darauf. Sodann folgen die nach Nr. 401 gerichteten Lendenschnitten; man bedeckt diese mit Zwiebelringen und Kartoffeln, gießt den Bratenbeiguß zu und läßt das Gericht gut zugedeckt auf der Seite des Herdes, oder im Backofen ungefähr 1 Std. unter öfterem Rütteln des Topfes dämpfen.

404. Rindsschnitten nach Tartarenart.

Zut.: 1 $^1/_2$ Pfd. geschabtes Ochsenfleisch, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 6 Eigelb, 12 Gurken, 1 Zwiebel, 6 Sardellen, 1 Teel. Kapern, 2 Eßl. Mixed Pickles.

Ochsenfleisch und zwar Schwanzfeder oder obere Schale wird geschabt, mit Salz und Pfeffer gut durchgeknetet und zu 6 runden Küchlein geformt. Diese legt man — je eins — auf kleine Portionenplättchen oder alle auf eine runde Porzellanplatte, gibt in die Mitte der Fleischküchlein je ein frisches, rohes Eigelb und verziert außen herum mit den vorgerichteten Sardellen, Gurken, feingeschnittenen Zwiebeln usw. und reicht das Gericht als Frühstück.

405. Rindsrollen.

Zut.: 2 $^1/_2$ Pfd. gut abgehängtes Ochsenfleisch, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 1 Sträußchen Petersilie, 1 Eßl. Zwiebel, 40 g Speck. — Zum Braten: 50 g Fett, 1 Zwiebel. — Zum Umwenden der Rollen: 1 Eßl. Mehl. — 1 Teel. Stärkemehl oder $^1/_8$ l saurer Rahm, $^1/_4$ l Fleischbrühe.

Ochsenfleisch vom Schwanzstück (siehe Seite 157 Nr. 3—4—5 und 6) wird geklopft, in handgroße Stücke geschnitten, nochmals geklopft und mit Salz und Pfeffer eingerieben. Petersilie, Zwiebel und Speck werden fein gewiegt und auf jedes Fleischstück 1 Kaffeelöffel dieser Fülle gestrichen. Nun rollt man die Fleischstücke so zusammen, daß man 5—6 cm dicke Rollen erhält und bindet sie mit Bindfaden fest. In einer Bratpfanne läßt man Fett heiß werden, gibt Zwiebel, sowie die in Mehl umgewendeten Rollen hinein und läßt sie auf starkem Feuer rasch braun anbraten. Hierauf stellt man sie in den heißen Backofen, läßt sie hier unter fleißigem Begießen 1 Std. braten. Nachdem wird der Beiguß entfettet, Fleischbrühe und angerührtes Stärkemehl oder Rahm zugegeben, durchgekocht und durchgeseiht. Die Fleischstücke werden von den Schnüren befreit und nebst dem Beiguß angerichtet. Man kann sich auch vom Metzger ein breites 1½ cm dickes Fleischstück schneiden lassen und dieses als große Rolle zubereiten. Diese wird nach 1½stündiger Bratezeit aufgeschnitten.

406. Gulasch.

Zut.: Ochsen-, Schweine- und Kalbfleisch zusammen 2½ Pfd., 50 g Fett, 1 Eßl. fein geschnittene Zwiebel, 3—4 Eßl. braunes Mehl, ¾ l Fleischbrühe, 1 Eßl. Salz, Messerspitze Paprika, 1 Eßl. Essig, 3—4 Eßl. Wein.

Ochsen-, Schweine- und Kalbfleisch werden gewaschen, geklopft und in 4 cm große Würfel geschnitten. Nun läßt man Fett heiß werden, dämpft darin feingeschnittene Zwiebel gelblich, gibt das Fleisch zu und brät es auf starkem Feuer rasch braun. Hierauf streut man gebräuntes Mehl darüber, löscht nach 10 Min. mit heißer Fleischbrühe ab, würzt mit Salz, Paprika, Essig und läßt das Fleisch zugedeckt 1 Std. dämpfen. Kurz vor dem Anrichten würzt man mit Wein.

407. Lendengulasch.

Zut.. 2 Pfd. Lenden oder gut abgehängter Ochsenschoß, 50 g Fett, 1 Eßl. Salz, 1 Messerspitze Paprika, 1 Eßl. Zwiebel, 1 Eßl. gebräuntes Mehl, oder 2 Eßl. braunen Beiguß, ⅙ l Fleischbrühe, 2 Eßl. Wein.

Das abgeriebene Fleisch wird geklopft, in 2 cm große Würfel geschnitten und nebst feingeschnittener Zwiebel, Salz und Paprika in heißem Fett auf starkem Feuer unter stetem Wenden oder Schwingen etwa 5 Min. gebraten. Sodann gibt man das Mehl oder den Beiguß, sowie Fleischbrühe zu, läßt das Gulasch kurz aufkochen, würzt mit Wein und bringt es sofort zu Tisch.

408. Lendenreis (Pilaff).

Zut.: 1½ Pfd. Fleisch, 1 Eßl. Salz, 65 g mageren, geräucherten Speck, 50 g Fett, 1 Eßl. Schalotte, 1 Teel. Petersilie, ¼ Pfd. Reis, ½ l Fleischbrühe, 3 Eßl. Tomatenmark, ⅛ l Bratensaft, 30 g geriebenen Käse, 1 Messerspitze Paprika, 20 g frische Butter.

Zu diesem Gericht bedarf man eines sehr zarten, gut abgehängten Fleisches und zwar am besten Lenden vom Ochsen oder Schwein oder auch Nierenstück vom Kalb oder Hammel. Das Fleisch wird in bohnengroße Würfel geschnitten, wobei man alle Sehnen entfernt: ebenso wird auch der Speck in kleine Würfel geteilt. Hierauf dämpft man in dem heißen Fett die feingeschnittenen Schalotten gelblich, gibt die Speckwürfel dazu und wenn diese ausgebraten sind, die Petersilie und das Fleisch. Nachdem man noch Salz zugefügt hat, brät man es auf hellem Feuer so lange, bis es nicht mehr blutig ist, gibt den gewaschenen, abgetropften Reis und die Fleischbrühe zu und läßt das Gericht auf der Seite des Herdes langsam 30—35 Min. dämpfen. 10 Min. vor Gebrauch rührt man vorsichtig Tomatenmark, Bratensaft, Käse, Paprika und zuletzt die frische Butter darunter, richtet den Lendenreis auf heißer Platte an und reicht ihn als Frühstück oder Abendessen.

409. Hackbraten.

Zut.: 1/2 Pfd. Ochsen-, 1/2 Pfd. Schweine- und 1/2 Pfd. Kalbfleisch (mit Knochenzugabe), 3 Brötchen. 1—2 Eier, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer und Muskat, 1 Eßl. gedämpfte Zwiebel und Petersilie. — Zum Braten: 50 g Fett, 1 Zwiebel, 1/8 l Fleischbrühe, 1/8 l dicken, sauren Rahm, 2 Eßl. Wein.

Das Fleisch wird durch die Hackmaschine getrieben, die Gewürze, die abgeriebenen, eingeweichten, ausgedrückten und verzupften Brötchen, sowie die Eier darunter gemengt und das Fleisch zu einem Stollen geformt. Diesen wendet man in Weckmehl um, und brät ihn in dem heißen Fett mit den Bratenzutaten im Bratofen 1 Std. Vor dem Auftragen wird der Beiguß entfettet, mit Rahm oder angerührtem Mehl sämig und mit Fleischbrühe fertig gemacht und durchgeseiht. Nach Belieben kann man den rohen Hackbraten in ein Schweinenetz füllen; in diesem Falle unterbleibt das Umhüllen mit Weckmehl.

410. Gedämpfte Fleischklöße.

Zut.: Ochsenfleisch, Schweine- und Kalbfleisch, mit Knochen zusammen 2 Pfd., 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, Muskat, 1 Eßl. gedämpfte Zwiebel und Petersilie, 4 trockene Brötchen, 2 Eier. — Zum Braten 50 g Fett, 1 Eßl. Zwiebel und Petersilie, 1/4 l Fleischbrühe, 1/8 l sauren Rahm.

Das gewaschene, zerkleinerte Fleisch wird durch die Hackmaschine getrieben und nebst den Gewürzen, den abgeriebenen, eingeweichten, ausgedrückten und verzupften Brötchen und den Eiern zu einem Teig verarbeitet. Dieser wird in 12 Teile geteilt und mit den naßgemachten Händen in runde Klöße geformt. In einer Bratpfanne läßt man Fett heiß werden, dämpft darin die feingeschnittene Zwiebel und Petersilie gelblich, gibt die Fleischbrühe, sowie die Klöße hinein und läßt sie in gut heißem Ofen unter fleißigem Begießen 3/4 Std. dämpfen. Nun gießt man den Rahm darüber, läßt die Klöße nochmals 15 Min. dämpfen, füllt den Beiguß mit heißer Fleischbrühe auf und gibt die Klöße zu Gelbrüben oder dgl. Zuspeisen. In Ermangelung des Rahms kann man auch Sauermilch oder angerührtes Stärkemehl zugeben.

411. Gedämpfte Fleischküchlein.

Zut.: 1/2 Pfd. Ochsenfleisch, 1/2 Pfd. Kalbfleisch, 1/2 Pfd. Schweinefleisch, 1 Ei, 180 g gekochte Kartoffeln, 1 Eßl. gedämpfte Zwiebel und Petersilie, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, Prise Muskat — Zum Dämpfen: 60 g Fett, 6 Eßl. Rahm, 1/8 l Fleischbrühe.

Das Fleisch wird mit den Kartoffeln durch die Fleischhackmaschine getrieben und mit Ei und dem Gewürz gut vermengt. Von dieser Fleischmasse formt man mit den naßgemachten Händen gleichmäßige, runde Küchlein, die keine Risse haben dürfen und brät sie

in heißem Fett auf beiden Seiten braun an. Sodann gibt man Fleischbrühe, Rahm oder Sauermilch zu und dämpft die Küchlein im heißen Backofen gar. (Dämpfzeit: ½ Std.)

412. Gebratene Fleischküchlein (Deutsche Beefsteaks).

Zut.: 1 ¼ Pfd. gehacktes Ochsenfleisch, 1 Ei, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer. — Zum Braten: 60 g Fett.

Oder:

Zut.: 1 Pfd. gehacktes Ochsenfleisch, ⅓ Pfd. gekochte, geriebene Kartoffeln, ½ Eßl. feingeschnittene Zwiebel, 1 Ei, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, Muskat. — Zum Braten: 60 g Fett.

Das Fleisch wird mit dem Ei und den andern Zutaten geknetet und der erhaltene Teig mit nassen Händen zu 12—14 runden Küchlein geformt. Diese werden kurz vor dem Auftragen in heißem Fett auf beiden Seiten im Zeitraum von 8—10 Min. braun gebraten. Nach Belieben kann man die letzten 5 Min. einige Zwiebelscheibchen mitbraten.

413. Königsberger Klops.

Zut.: 1 Pfd. Schweinefleisch, 1 Pfd. Ochsenfleisch mit Knochenzugabe, 2 Sardellen oder ½ Hering, 2 Brötchen, 1 Ei, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, wenig Muskat, 1 Eßl. gedämfte Zwiebel und Petersilie. — Zum Beiguß: 50 g Fett, 60 g Mehl, ¾ l Fleischbrühe, ½ Eßl. Salz, Prise Paprika, eine mit 2 Nelken besteckte Zwiebel, 2 Eßl. Essig, 1 Teel. Zucker.

Schweine- und Ochsenfleisch, ersteres vom Schlegel, letzteres vom Schwanzstück, werden nebst den geputzten Sardellen oder Hering durch die Fleischhackmaschine getrieben und mit den abgeriebenen, eingeweichten, ausgedrückten und verzupften Brötchen, Ei, Salz, Pfeffer, Muskat, gedämpfter Zwiebel und Petersilie verarbeitet und mit den naßgemachten Händen in 15—18 Klöße geformt. Mit Fett, Mehl und der nötigen Fleischbrühe hat man schon zuvor einen gelben Beiguß hergestellt, den man nach der Zugabe der Knochen und dem Würzen ½ Std. durchkochen läßt. Sodann gibt man die Klöße hinein, läßt sie in geschlossenem Topfe ¾ Std. dämpfen, entfernt Zwiebel und Nelken und gibt die Klöße mit einer Kartoffelspeise oder gekochtem Reis zu Tisch.

414. Pichelsteiner.

Zut.: 2 Pfd. Ochsen-, Schweine- und Kalbfleisch, 20 g Ochsenmark, 3 Pfd. Kartoffeln, 250 g Gelbrüben, ½ Sellerieknollen, 1 kleine Zwiebel, 2 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 1 Teel. verwiegte Petersilie, 1 l Fleisch- oder Knochenbrühe, 20 g Butterwürfel.

Das gewaschene, geklopfte Fleisch wird in 3—4 cm große Würfel geschnitten, während man die geschälten Kartoffeln etwas größer schneidet. In eine gut schließbare Kasserolle gibt man das zer-

kleinerte Ochsenmark, eine Lage Kartoffeln, welche man mit Fleischwürfeln bedeckt hat und würzt mit Salz, Pfeffer, feingeschnittener Sellerie, Zwiebel und Petersilie. Sodann folgt wieder eine Lage Kartoffelwürfel und Gelbrübenscheiben, welchen man wieder Fleisch, Gewürz usw. folgen läßt. Nun wird die Fleischbrühe zugegossen, und nachdem man die letzte Lage mit Butterstückchen belegt hat, der Topf gut verschlossen. Mit Mehl und Wasser bereitet man einen Kleister, bestreicht damit Papierstreifen, welche man um den Rand des Deckels klebt, damit kein Dampf entweichen kann. Man läßt das Gericht auf der Seite des Herdes 3 Std. dämpfen.

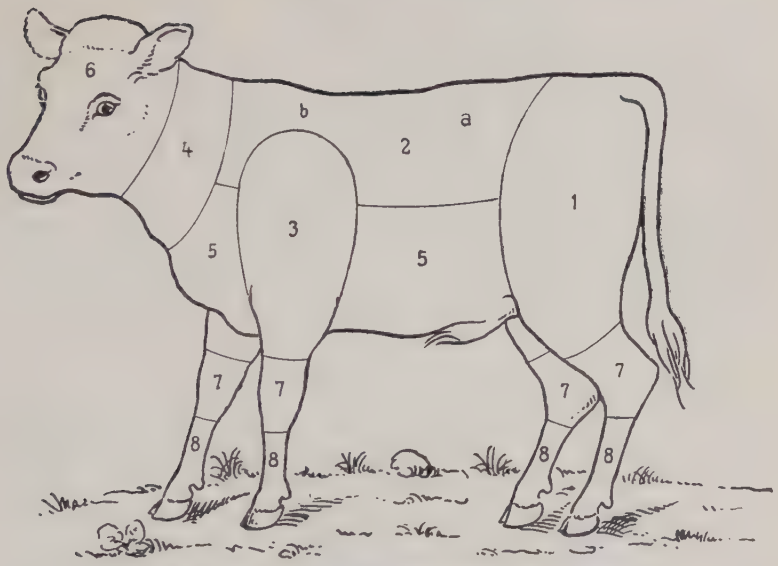
415. Spanisch-Fricco.

Zut.: 1 1/4 Pfd. Ochsenfleisch vom Schwanzstück, 1 1/4 Pfd. Schweinefleisch vom Schlegel, 3 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 2 Eßl. feingeschnittene Zwiebel, 3 Pfd. Kartoffeln, 50 g Butterwürfel, 1/3 l saurer Rahm oder Milch.

Die Kartoffeln werden gewaschen, geschält und in feine Blättchen geteilt. Schweine- und Ochsenfleisch werden geklopft, gewaschen und in 4—5 cm große Stücke geschnitten. Zwei Puddingformen werden mit Butter bestrichen und auf folgende Weise gefüllt: Eine Lage Kartoffelblättchen, eine Lage Fleischstücke, Salz, Pfeffer, fein verwiegte Zwiebeln und Butterstückchen, dann wieder Kartoffeln, Fleisch, Gewürz usw., bis die Form voll ist. Auf die letzte Lage gibt man sauren Rahm oder Milch, schließt die Formen und läßt das Gericht im Wasserbad 3—4 Std. kochen.

8. Kalbfleisch.

Siehe Seite 19.



Die in Baden ortsübliche Bezeichnung der Fleischstücke; nach ihrer Güte numeriert.

1. Schlegel. 2. Rücken. a Nierenstück. b Kotelettstück. 3. Bug. 4. Hals. 5. Brust. 6. Kopf. 7. Haxen. 8. Fuß.

416. Kalbsbraten.

Zut.: $2^1/_2$ Pfd. Fleisch, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 60 g Fett, 1 Zwiebelchen, 1 Gelbrübe, $^1/_4$ trockenes Brötchen, $^1/_4$ l Fleischbrühe, 1 Teel. angerührtes Stärkemehl oder Rahm.

Gut abgehängtes, nicht zu junges Kalbfleisch, am besten vom Schlegel oder Bug, wird mit einem reinen Tuch abgerieben, tüchtig geklopft, gesalzen und gepfeffert. Sodann wird das Fett erhitzt, die geteilte Zwiebel, Gelbrübe und Brotscheiben und nach 5 Min. das Fleisch zugegeben und sofort in dem heißen Fett umgewendet. Man läßt das Fleisch auf allen Seiten braun anbraten; sollte während dieser Zeit das Fett zu heiß werden, löscht man mit wenig Brühe oder Wasser ab und stellt den Braten in den heißen Bratofen. Hier wird das Fleisch unter fleißigem Begießen $^5/_4$ Std. gebraten. Kurz vor dem Gebrauch wird der Beiguß entfettet, der Bratenansatz der Pfanne losgelöst, die noch vorhandene Fleischbrühe und saurer Rahm oder angerührtes Stärkemehl zugegeben und nach dem Durchkochen durch ein Sieb getrieben. Größere Fleischstücke bedürfen einer längeren Bratezeit: z. B. 10 Pfd. $2^1/_2$—3 Std.

417. Kalbsschlegel (ganz gebraten).

Zut.: Ein Schlegel, etwa 15 Pfund wiegend, 6 Eßl. Salz, 1 Teel. Pfeffer, 1 Pfd. Fett, 3 Zwiebeln, 3 Gelbrüben, 1 1/2 l Fleischbrühe, 1 l Rahm.

Von einem gut abgehängten Kalbsschlegel schneidet man am ersten Gelenk die Sehnen los und häutet das Fleisch. Sodann wird der Schlegel nach Belieben gespickt, mit Salz und Pfeffer eingerieben und im heißen Fett, nebst Bratengewürz braun angebraten. Hierauf stellt man die Pfanne in den gut heißen Bratofen und brät den Schlegel unter häufigem Begießen 3 Std. Wird der Schlegel ganz aufgetragen, so wird er nun glasiert (Nr. 484), zerlegt, wieder zusammengesetzt, auf eine heiße Platte gesetzt und mit einer Manschette versehen. Der Bratenbeiguß wird nach dem Glasieren mit Rahm oder angerührtem Stärkemehl sämig gemacht, mit Fleischbrühe aufgekocht und durchgeseiht.

418. Polnischer Kalbsbraten.

Zut.: 2 1/2 Pfd. Kalbfleisch, 40 g Speck, 2 Gurken, 2 Sardellen, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer. — Zum Braten: 60 g Fett, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, 1/8 l Fleischbrühe, 1 Teel. angerührtes Stärkemehl oder 1/8 l sauren Rahm, 4 Eßl. Wein.

Das Fleisch und zwar vom Schlegel oder Bug wird mit einem reinen Tuche abgerieben, geklopft, gehäutet und abwechslungsweise mit feinen Speck-, Sardellen- und Gurkenstreifen gespickt. Nun wird das Fleisch gesalzen, gepfeffert, zusammengerollt und mit einer Schnur festgebunden und nach Nr. 416 weiter behandelt. Der fertige Braten wird in Scheiben geschnitten und mit Gemüse oder Makkaroni, gebackenen Kartoffeln usw. aufgetragen.

419. Kalbsnierenbraten.

Zut.: 3 Pfd. Kalbfleisch, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 80 g Fett, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, 1/4 trockenes Brötchen, 1/4 l Fleischbrühe, 1/4 l sauren Rahm oder 1 Teel. angerührtes Stärkemehl.

Das Kalbfleisch und zwar Nierenstücke einschließlich der Niere wird gut abgerieben, gesalzen und gepfeffert und so gewickelt und mit Bindfaden umbunden, daß die Niere gut im Fleisch steckt und nirgends herausschaut. Man läßt in einer Bratpfanne Fett heiß werden, gibt die Zwiebel, Gelbrübenscheiben und nach 3 Min. das Fleisch zu, brät das Fleisch auf allen Seiten braun an und läßt es unter öfterem Begießen in heißem Ofen 2 Std. braten. Größere Braten bedürfen längerer Bratezeit, z. B. 8 Pfd. 3 Std. Beim Aufschneiden wird das Fleisch vorsichtig durchschnitten, gut angerichtet, und nebst dem nach Nr. 416 fertigbereiteten Beiguß, so heiß als möglich aufgetragen.

420. Westfälischer Kalbsnierenbraten.

Zut.: 3 Pfd. Fleisch, 1 Eßl. Salz. — Zur Fülle: ¼ Pfd. Schweinefleisch, ¼ Pfd. Schinkenscheiben, 8 Weißkraut- oder Wirsingblätter, 1 Eigelb, 1 Ei, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 1 Eiweiß. — 1 Schweinenetz. — Zum Braten: 60 g Fett, 1 Zwiebel, Petersilienwurzel, 1 Selleriewurzel, 1 Gelbrübe, 2 Eßl. Tomatenmark, ⅛ l Weißwein, 3—4 Eßl. Rahm, ¼ l Fleischbrühe.

Dazu bedarf man eines gut abgehängten Kalbsnierenstückes, aus welchem man die Niere sowie das obere, dickere Fleischstück herausschneidet. Das weggeschnittene Kalbfleisch, etwa ½ Pfd., wird, nebst dem Schweinefleisch und dem, von der Niere gewonnenen Fett 4 mal durch die Fleischmaschine getrieben und mit Salz, Pfeffer, Eigelb und Ei gut vermengt. Kleine Kraut- oder Wirsingblätter kocht man nach dem Waschen in kochendem Salzwasser 2 Min. und läßt sie auf einem Brett gut abtrocknen. Das Kalbfleisch wird gut abgerieben, gesalzen, ausgebreitet und die Füllseite mit Eiweiß bestrichen. Nun legt man 2—3 Blätter darauf, streicht ¾ cm dick Fleischfülle darüber, welche man wieder mit Blättern bedeckt. Sodann streicht man wieder mit Eiweiß, breitet die Schinkenscheiben über das Eingelegte, läßt Fleischfülle folgen, um zuletzt die in zwei Teile geschnittene Kalbsniere so darauf zu legen, daß die ganze Bratenbreite davon durchzogen wird. Nachdem man über diese den Rest der Fülle gestrichen hat, wird das Fleisch gerollt und mit einem Bindfaden fest gebunden. Um das Fleisch saftig zu erhalten, wickelt man es jetzt in ein Schweinenetz. Außerdem empfiehlt es sich, auf 2 Seiten je einen kurzen Kochlöffel einzubinden; der Braten behält eine bessere Form.

In einer Bratpfanne läßt man das Fett heiß werden, gibt die geputzten, geschnittenen Bratenzutaten und zuletzt das Fleisch hinein und läßt es unter fleißigem Begießen und Wenden 2 Std. braten. Unterdessen bereitet man mit den Knochen, Knorpeln und sonstigen Abfällen, Tomatenmark, Salz, Rahm und Fleischbrühe einen Bratenbeiguß, den man gut durchkochen läßt. Sobald der Braten fertig ist, nimmt man ihn aus der Pfanne, gießt das Fett ab und gibt den vorgekochten Beiguß in die Bratpfanne. Hierauf wird der Bratenansatz losgekratzt, der Beiguß aufgekocht, mit Wein gewürzt und durchgeseiht. Beim Anrichten werden die Schnüre entfernt, der Braten vorsichtig aufgeschnitten und mit einem Gemüse wie Rosenkohl, Blumenkohl usw. aufgetragen.

421. Kalbsnuß oder Kalbsfricandeau gebraten.

Zut.: 3 Pfd. Fleisch, 50 g Speckspeck, 15 g Salz, Prise Pfeffer, 60 g Fett, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, ⅛ l sauren Rahm, ½ l Fleischbrühe.

Beim Zerlegen eines Kalbsschlegels werden die oben liegenden Muskeln als obere und innere Schale bezeichnet, während der untere dicke Teil den Namen Fricandeau führt. Das dazwischen liegende Fleisch ist die sog. Nuß. Das gut abgehängte Fleisch wird vorsichtig gehäutet und mit feinen Speckstreifen gespickt. Kurz vor dem Braten

wird das Fleisch mit Salz und Pfeffer bestreut und nebst den angegebenen Zutaten in heißem Fett auf starkem Feuer braun angebraten. Sodann stellt man die Bratpfanne in den heißen Ofen, woselbst das Fleisch unter fleißigem Begießen 40 Min., je nach der Backofenhitze, gebraten wird. Man gießt sauren Rahm darüber und läßt das Fleisch noch weitere 10 Min. braten. Beim Anrichten wird der Beiguß entfettet, mit etwas Wein gewürzt und der aufgeschnittene, angerichtete Braten mit Zitronenschnitzen verziert, zu Nudeln, Blumenkohl u. dgl. gereicht. Nach Belieben kann man die Fleischstücke schon am Tag zuvor spicken und bis zum Braten in ein mit Wein getränktes Tuch einschlagen.

422. Kalbsfricandeau mit Steinpilzen.

Zut.: 2 1/2 Pfd. Fleisch, 40 g Speckspeck, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 60 g Fett, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, 1/8 l sauren Rahm, 1/4 l Fleischbrühe, 2 Pfd. Steinpilze, 40 g Butter, 1 Eßl. feingeschnittene Zwiebel, 1/6 l Rotwein, 1 Teel. Salz.

Die geputzten, in 1/2 cm dicke Scheiben geschnittenen und gewaschenen Steinpilze werden in einer möglichst flachen Kasserolle in heißer Butter, welcher man die Zwiebeln zugegeben hat, 15 Min. gedämpft, mit Rotwein abgelöscht und nach weiteren 10 Min. um die nach Nr. 421 gebratenen, geschnittenen und angerichteten Kalbsfricandeaus garniert.

423. Kalbsrücken.

Zut.: 6 Pfd. Kalbsrücken, 2 Eßl. Salz, 2 Prisen Pfeffer, 120 g Speck, 150 g Fett, 2 Zwiebeln, 2 Gelbrüben, 1/3 l dicken, sauren Rahm, 1/4 Fleischbrühe.

Der Kalbsrücken, in welchem sich die Nieren befinden müssen, wird abgerieben, vorsichtig gehäutet, mit feinen Speckstreifen gespickt, mit Salz und Pfeffer bestreut und in reichlich heißem Fett mit Zwiebel und Gelbrübenscheiben im Backofen unter fleißigem Begießen 2 Std. gebraten. Alsdann bedeckt man den Rücken mit saurem Rahm, läßt diesen ebenfalls braun werden und beendet den Beiguß wie Nr. 416. Beim Anrichten wird die Niere herausgelöst, das Rückenfleisch mit scharfem Schnitt von beiden Seiten des Rückens losgeschnitten und die beiden filetartigen Bratenstücke in schräge Scheiben geteilt. Diese werden wieder in ihre Form zusammengeschoben und auf den Kalbsrücken in ihre alte Lage gesetzt. Den so vorbereiteten Rücken setzt man auf eine große, wenn möglich mit Sockel versehene, heiße Platte, legt die in feine Scheibchen geteilten Nieren auf den Kalbsrücken und zwar so, daß sie schuppenartig die Mitte des ganzen Rückens bedecken. Nach Belieben kann man nun den Kalbsrücken mit jungen, gedämpften Gemüsen umlegen, oder nur mit Makkaroni und Tomaten oder Pilzen garnieren. Außerdem wird man im Herrschaftshaushalt vorhandene Bratspieße mit den nötigen Garnituren wie Zitronenkörbchen und dgl., zum weiteren Ausschmücken verwenden.

424. Kalbsrolle.

Zut.: 2 Pfd. Kalbsbrust. — Zur Fülle: ½ Pfd. verwiegtes Schweinefleisch, 1 eingeweichtes, verzupftes Brötchen, 1 Ei, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, Muskat, 1 Teel. Zitronensaft, 1 Eßl. fein gewiegte, gedämpfte Zwiebel und Petersilie, 2 verwiegte Sardellen, 2 Eßl. sauren Rahm. — Zum Braten: 60 g Fett, 1 Eßl. Salz, 1 Gelbrübe, 1 Zwiebel, ¼ l Fleischbrühe, ⅛ l Rahm, 2 Eßl. Wein.

Die entbeinte, abgeriebene Kalbsbrust wird gesalzen, gepfeffert nach Belieben mit Zitronensaft beträufelt und die innere Fläche mit Eiweiß bestrichen. Nun füllt man die Fleischfülle ein, näht die Rolle der Länge nach zu, salzt sie und brät das Fleisch in heißem Fett, welchem man die Bratenzutaten zugegeben hat, auf allen Seiten schön braun an. Von Zeit zu Zeit gibt man etwas Fleischbrühe zu und läßt die Rolle unter fleißigem Begießen 1½ Std. braten. ¼ Std. vor dem Garsein gießt man sauren Rahm darüber. Vor dem Anrichten wird der Beiguß entfettet, die Gelbrübe, sowie die Zwiebel herausgenommen und der Beiguß durch ein Sieb getrieben, aufgekocht und mit Wein gewürzt.

425. Gefüllte Kalbsbrust.

Zut.: 2 Pfd. Kalbsbrust, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer. — Zur Fülle: 2 trockene Brötchen, 2 Eier, ⅛ l Milch, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, Muskat, 1 Eßl. feinverwiegte Petersilie und Zwiebel, 20 g Butter. — Zum Braten: 60 g Fett, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, ¼ l Fleischbrühe.

Die Kalbsbrust wird abgerieben, durch vorsichtiges Herauslösen von Knochen und Knorpeln befreit, und der ganzen Brust entlang eine Öffnung zum Füllen gerichtet, welche man mit Salz und Pfeffer ausreibt. Sodann werden die trockenen Brötchen in 1 cm große, gleichmäßige Würfel geschnitten, mit Salz bestreut, mit der kochenden Milch begossen und zugedeckt. Nach ½ Std. gibt man möglichst vorsichtig, damit die Würfel ganz bleiben, die verquirlten Eier, Gewürz, sowie gedämpfte Zwiebeln und Petersilie darunter, füllt die Masse in die Kalbsbrust und näht sie zu. In einer Bratpfanne läßt man das Fett heiß werden, gibt Gelbrübe, Zwiebel und die mit Salz und Pfeffer eingeriebene Brust hinein und brät sie auf allen Seiten braun an. Sodann stellt man sie in den Backofen, gibt, wenn nötig, von Zeit zu Zeit wenig Fleischbrühe zu und läßt den Braten unter fleißigem Begießen 1½ Std. braten. Man muß sehr darauf achten, daß die Hitze nicht zu stark auf die Brust wirkt, da diese leicht berstet. Beim Anrichten wird der Beiguß entfettet und mit angerührtem Mehl oder saurem Rahm sämig gemacht. Als Gemüsezugaben eignen sich Gelbrüben, Schwarzwurzeln, Kohlraben u. dgl.

426. Gedämpfte Kalbsbrust.

Zut.: 2 Pfd. Fleisch, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 2 Eßl. Mehl, 60 g Fett, ⅓ l Milch, 1 Zwiebel.

Die möglichst fette Kalbstbrust wird nach dem Waschen in handflächengroße Stücke geschnitten, mit Salz und Pfeffer gewürzt, in

Mehl umgewendet und in heißem Fett auf starkem Feuer auf beiden Seiten braun gebraten. Wenn das Fleisch die gewünschte Farbe hat, gibt man die Zwiebelscheiben und, wenn auch diese gebräunt sind, die Milch zu, schließt die Pfanne mit dem Deckel und dämpft das Fleisch im Zeitraum von etwa 2 Std. weich. Man reicht die Brust mit Gelbrübengemüse oder dgl.

427. Gebackene Kalbsbrust.

Zut.: 2 Pfd. Kalbsbrust. — Zum Kochen: 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz, 1 Sträußchen Suppengrüns, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe. — Zum Backen: 1 Teel. Zitronensaft, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, Eiweiß, Weckmehl, Backfett. — 1 Zitrone.

Die Kalbsbrust wird entbeint, gewaschen und in die kochende Brühe gegeben, welche man vorher mit Salz, Suppengrüns, Gelbrübe und Zwiebel gewürzt hat. Nach etwa ¾ Std., sobald das Fleisch fast weich ist, wird es herausgenommen, in handflächengroße, 1½ cm dicke Scheiben geschnitten und kalt gestellt. Kurz vor Gebrauch wird es mit Zitronensaft beträufelt, gesalzen, gepfeffert, mit Eiweiß und Weckmehl umhüllt und schwimmend im heißen Fett 8 Minuten gebacken. Beim Anrichten belegt man die Stücke mit Zitronenschnitzen und reicht Salat, oder auch ein Gemüse wie Gelbrüben, Kohlraben u. dgl. dazu.

428. Eingemachtes Kalbfleisch.

Zut.: 2 Pfd. Kalbsbrust oder Bug, 3 l kochendes Wasser, 2 Eßl. Salz, 1 Sträußchen Petersilie, 1 kleine Zwiebel mit 2 Nelken besteckt, 1 Lorbeerblatt, 1 Zitronenscheibe, 3—4 Eßl. Wein, 1 Teel. Essig. — Zum Butterbeiguß: 60 g Butter, 80 g Mehl, 1 l Kochbrühe, 1 Eigelb.

Die Kalbsbrust wird gewaschen, mit kochendem Wasser übergossen und mit kochendem Wasser, dem man vorher zur Würze, Salz, Petersilie, Zwiebel, Lorbeerblatt, Zitronenscheiben, Wein und Essig zugegeben hat, beigestellt und weich gekocht. (1 Std.) Unterdessen bereitet man von den angegebenen Zutaten einen weißen Butterbeiguß und läßt diesen mindestens ½ Std. kochen. Hierauf nimmt man die weichgekochte Kalbsbrust auf ein Fleischbrett, schneidet sie in handflächengroße Stücke, gibt sie dem Butterbeiguß bei und rührt das Gericht vor dem Anrichten nach Belieben mit Eigelb ab.

429. Eingemachtes Kalbfleisch (Andere Art).

Zut.: 2 Pfd. Kalbfleisch. — Zum Dämpfen: 40 g Butter, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, ½ l Fleischbrühe, 1 Sträußchen Petersilie, 1 Zitronenscheibe, 1 mit Nelken besteckte Zwiebel, ¼ Lorbeerblatt, 1—2 Eßl. Wein. — Zum Beiguß: 60 g Butter, 80 g Mehl, 1 l Dämpf- und Fleischbrühe. — Zum Abrühren: 1 Eigelb, 4 Eßl. Wein.

Kalbfleisch von der Brust, Bug oder Schlegel wird in handflächengroße Stücke geschnitten und mit kochendem Wasser übergossen, damit es schön weiß wird. In einem gut glasierten Topfe läßt man die Butter kochend werden, gibt das Fleisch nebst Salz und

Pfeffer zu, dämpft es ¼ Std., gießt die Fleischbrühe darüber, würzt mit den angegebenen Zutaten und läßt das Fleisch weich dämpfen. (1 Std.) Von Butter, Mehl und der Dämpf- und Fleischbrühe bereitet man einen weißen Butterbeiguß und läßt diesen 1 Std. kochen. Sodann gibt man das Fleisch zu, bringt es bis vor das Kochen, würzt mit Wein und rührt den Beiguß mit Eigelb ab.

430. Braunes Kalbfleisch.

Zut.: 2½ Pfd. Kalbfleisch, 1 Eßl. Salz, 60 g Fett, 80 g gebräuntes Mehl, 1 Eßl. Essig, 1¼ l Fleisch- oder Knochenbrühe, 1 Zwiebel mit 2 Nelken besteckt, ½ Lorbeerblatt, 4 Eßl. Wein.

Kalbfleisch vom Schlegel oder Bug wird abgerieben, geklopft, in handflächengroße, 2 cm dicke Scheiben geschnitten und möglichst rasch in heißem Fett braun angebraten. In demselben Fett röstet man das gebräunte Mehl noch etwa 5 Min. mit, löscht mit Fleischbrühe ab, würzt mit Salz und Pfeffer, etwas Zitrone, Essig, mit Nelken besteckter Zwiebel und Lorbeerblatt und läßt das Fleisch im Beiguß 1 Std. dämpfen. Vor dem Anrichten nimmt man Zwiebel und Lorbeerblatt heraus und gibt dem Beiguß etwas Wein zu. Man reicht Nudeln, Spätzle oder Klöße dazu.

431. Kalbskopf-Ragout (en tortue).

Zut.: ½ Kalbskopf (2¾ Pfd. ohne Knochen). — Zum Kochen: 5 l Wasser, 3 Eßl. Salz, 2 Eßl. Essig, 3 Nelken, 1 Gelbrübe, 1 Zwiebel, 4 Pfefferkörner, 1 Zitronenscheibchen, 1 Sträußchen Suppengrüns. — Zum Beiguß: 100 g Fett, 200 g Mehl, 2½ l Kalbskopfbrühe, ¼ l Tomatenmark, 2 Eßl. Wein. — Zum Marinieren: 1 Teel. Salz, Prise Paprika, ⅕ l Rotwein. — Zur Garnierung: Blätterteighalbmonde von 50 g Mehl, 10 Stück Essiggurken, 2 hartgekochte Eier. — Zum Backen des Hirns: 1 Eiweiß, Weckmehl, Prise Salz, 50 g Butter.

Am Tage vor dem Gebrauch wird der entbeinte, gewässerte Kalbskopf gerollt, mit Schnur umbunden, in den kochenden, aus Wasser und den angegebenen Gewürzen hergestellten Sud gegeben und langsam gekocht, bis er so weich ist, daß man mit einem Strohhalm einstechen kann. (3 Std.) Sodann breitet man ihn auseinander, entfernt die weiße Gaumenhaut und preßt den Kalbskopf zwischen zwei nassen Brettern einige Stunden. Von Fett, Mehl und der Kalbskopfbrühe bereitet man einen braunen Beiguß, der mindestens 4 bis 5 Std. gut durchkochen soll. Der Kalbskopf wird in verschobene Rechtecke geschnitten, in einer Schüssel mit Salz, Rotwein und Paprika 1 Std. mariniert und nebst der aufgeschnittenen Zunge in den durchgeseihten Beiguß gegeben. Man läßt das Gericht nochmals aufkochen und würzt beim Anrichten mit Wein. Man richtet den Kalbskopf auf eine runde Platte an, nach Belieben auch in einen Kranz von gekochtem Reis und garniert mit den erhitzten, ausgezackten Ohren, Fächern von Essiggurken, in 4 Teile geschnittenen, gekochten Eiern, dem gebackenen Hirn und Blätterteighalbmonden.

432. Gebackener Kalbskopf.

Zut.: $^1/_2$ Kalbskopf. — Zum Kochen: 5 l Wasser, 3 Eßl. Salz, 3 Eßl. Essig, Nelke, Gelbrübe, Zwiebel, 4 Pfefferkörner, 1 Zitronenscheibchen, 1 Sträußchen Suppengrüns. — Zum Würzen: 1 Eßl. feinverwiegte Petersilie, Saft einer halben Zitrone, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer. — Zum Backen: 1 Ei, Weckmehl, Fett.

Der nach Nr. 431 vorgerichtete, gekochte Kalbskopf wird nach dem Pressen in handflächengroße, gleichmäßige Stücke geschnitten, mit Salz, Pfeffer, gewiegter Petersilie und Zitronensaft gewürzt, in Ei und Weckmehl umgewendet und in heißem Fett auf beiden Seiten braun gebacken. (Backzeit: 6—8 Min.)

433. Kalbskotelettes.

Zut.: 6 Kalbskotelettes, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 1—2 Eier, Weckmehl, Fett, 20 g Butter.

An gut abgehängten, fleischigen Kalbskotelettes schneidet man dem Knochen entlang die Haut auf, drückt und zieht diese bis zur Hälfte des Stieles herunter. Alle Sehnen, Häute, sowie der breite angewachsene Rückenknochen werden entfernt und die Kotelettes auf dem Hackbrett geklopft, wobei man ihnen eine runde Form gibt. Kurz vor dem Gebrauch werden sie mit Salz und Pfeffer bestreut, in verrührtem Ei oder Eiweiß und hierauf in Weckmehl umgewendet und in heißem Fett auf beiden Seiten goldbraun gebacken; man rechnet dazu 10—12 Min. (Siehe Seite 175.) Nun wird das Fett abgeschüttet, die frische Butter zugegeben und nach 2 Min. die Kotelettes angerichtet. Sollen die Kotelettes besonders hübsch angerichtet werden, dann streift man an die Koteletteſtielchen weiße Papiermanschettchen und verziert die Platte mit Zitronenschnitzen.

434. Kalbskotelettes, unpaniert.

Zut.: 6 Kalbskotelettes, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 80 g Fett, 20 g Butter.

Die nach Nr. 433 vorbereiteten Kotelettes werden mit Salz und Pfeffer gewürzt. Alsdann wird das Fett erhitzt, die Kotelettes hineingegeben, sofort darin umgewendet und unter Begießen und Wenden 8 Min. bei nicht zu starker Hitze gebraten. (Siehe Seite 175.) Kurz vor dem Anrichten gibt man die frische Butter zu und garniert die Kotelettes beim Anrichten mit Zitronenscheiben. Will man das Fleisch besonders weich haben, so gibt man nach dem Braten 1—2 Eßlöffel Fleischbrühe oder Bratenbeiguß zu und läßt sie gut zugedeckt auf der Seite des Herdes noch 10—15 Min. dämpfen.

435. Kalbskotelettes nach Murillo.

Zut.: 6 Kalbskotelettes, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 60 g Fett, 40 g Käse, 20 g Weckkrumen, $^1/_4$ l Rahm. — Zum Champignonsbrei: 1 Pfd. Champignons, 60 g Butter, 1 Teel. Zitronensaft, 2 Eßl. Rahm.

Große Kalbskotelettes werden von Haut und Knorpeln befreit, das Fleisch vom Stiel zur Hälfte losgestreift, geklopft und rund ge-

formt. Sodann bestreut man sie mit Salz und Pfeffer, gibt sie in die mit heißem Fett versehene gußeiserne Bratpfanne und brät sie auf einer Seite braun an. Auf die ungebratene Seite streicht man den vorher bereiteten Champignonsbrei, streut Käse und Weckkrumen darüber und brät die Kotelettes unter öfterem Begießen im heißen Backofen 20 Min. Dann gießt man sauren Rahm darauf und läßt die Kotelettes weitere 10 Min. dämpfen. Zum Champignonsbrei werden die Champignons sauber geputzt, fein verwiegt und in der zerlassenen Butter 25 Min. gedämpft. Sodann stößt man die Champignons im Mörser nach Zugabe von 1 Teelöffel Zitronensaft und 2 Eßlöffel Rahm so fein als möglich und streicht sie zuletzt durch ein feines Sieb.

436. Kalbskotelettes nach Seemannsart.

Zut.: 3 Pfd. Kalbskotelettes, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 80 g Fett. — Zur Fleischfülle: 200 g Schweinefleisch ohne Knochen, 1 Ei, 1 Brötchen, $^1/_2$ Eßl. Zwiebel, $^1/_2$ Eßl. Petersilie, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, Muskat. — Zum Belegen: 2 Eßl. Käse, $^1/_8$ l Rahm, $^1/_8$ l Fleischbrühe, 2 Eßl. Wein.

Dazu verwendet man recht fleischige Kalbskotelettes oder man nimmt Kalbfleisch vom Schlegel, schneidet handgroße Stücke davon, klopft sie und formt sie rund. Alsdann werden sie mit Salz und Pfeffer bestreut, in eine mit heißem Fett versehene Bratpfanne gegeben und folgende Fülle darauf gestrichen. Das gehackte Schweinefleisch wird mit dem abgeriebenen, eingeweichten, ausgedrückten und verzupften Brötchen, feingeschnittener, gedämpfter Zwiebel und Petersilie und mit Ei, Salz, Pfeffer und Muskat gut vermengt. Über die Fülle streut man geriebenen Schweizer- oder Parmesankäse und läßt die Kotelettes im heißen Backofen unter Begießen braten. Sobald sie anfangen braun zu werden, bedeckt man sie mit saurem Rahm, gibt den Wein und die Fleischbrühe zu und läßt sie weich dämpfen. Die Kotelettes werden mit dem entstandenen Beiguß aufgetragen. (Bratezeit: 1 Std.)

437. Gedämpfte Kalbskotelettes.

Zut.: 6 Kalbskotelettes, etwa 3 Pfd. wiegend, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 80 g Fett, 4 Eßl. verwiegte Kräuter, $^1/_8$ l dicken, sauren Rahm, $^1/_4$ l Fleischbrühe.

Die Kalbskotelettes werden gut vorbereitet, d. h. der kleine Rippenknochen wird zur Hälfte vom Fleisch befreit, das dicke Ende desselben etwas abgehackt, damit die Kotelettes flach in der Pfanne aufliegen. Nun werden die Sehnen und Häutchen vorsichtig abgelöst und die Kotelettes so geklopft, daß sie eine runde Form erhalten. In einer Bratpfanne läßt man das Fett heiß werden, dreht die gesalzenen, gepfefferten Kotelettes in dem Fett um und legt sie nebeneinander in dieselbe. Oben darauf streut man die Kräuter, wie Estragon, Boretsch, Pimpinelle, Kerbel, stellt die Pfanne in den heißen Backofen, woselbst das Fleisch unter öfterem Begießen eine

braune Farbe bekommen soll. Nach ½ Std. gießt man den Rahm darüber, gibt Fleischbrühe zu, schließt die Pfanne und läßt die Kotelettes nochmals 20 Min. dämpfen. Die Kotelettes werden mit Salat oder einem Gemüse wie Schwarzwurzeln u. dgl. aufgetragen.

438. Überbackene Kalbskotelettes.

Zut.: 6 Kalbskotelettes, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 10 g Mehl, 80 g Fett. — Zur Fülle: ½ Brieschen, ¼ l Fleischbrühe, 45 g Champignons, Petersilie, Gelbrübe, ½ Zwiebel. — Zum Beiguß: 50 g Butter, 50 g Mehl, ¼ l Kochbrühe, ¼ l Rahm, 1 Teel. Zitronensaft. — Zum Belegen: 2 Eßl. Käse, 20 g Butter.

Die Kalbskotelettes werden nach Vorschrift (Nr. 433) vorgerichtet, gesalzen, gepfeffert, in Mehl umgewendet und in heißem Fett vorsichtig 6 Min. gebraten. Eine feuerfeste Platte wird mit Butter bestrichen, die Kotelettes hübsch darauf und in die Mitte eines jeden Kotelettes die vorgerichtete Fülle gesetzt, mit geriebenem Käse und Butterstückchen belegt und in heißem Ofen etwa 30 Min. überbacken. Damit die Kotelettes von unten nicht trocken werden, stellt man die Platte in ein Gefäß mit wenig kochendem Wasser. Zur Fülle wird das Brieschen 1 Std. gewässert, hierauf mit Fleischbrühe, Salz, Champignons, Suppengrüns, Gelbrübe, Zwiebel vorsichtig weich gekocht (15 Min.) und in 1 cm große Würfel geschnitten. In Butter dämpft man das Mehl lichtgelb, löscht mit süßem Rahm und der Kochbrühe ab, gibt die Brieschenwürfel, die klein geschnittenen Champignons und Zitronensaft zu und füllt die Fülle auf die Kotelettes. Nach dem Überbacken wird die Platte gut abgerieben und die Kotelettes am besten mit grünem Salat aufgetragen.

439. Wiener Schnitzel.

Zut.: 6 Kalbsschnitzel, etwa 2 Pfd. wiegend, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 2 Eiweiß oder 1 Ei, Weckmehl, Backfett, 20 g frische Butter.

Von einem abgehängten Kalbsschlegel schneidet man fingerdicke und handbreite Stücke. Diese werden gehäutet, geklopft, gehackt und kurz vor dem Braten mit Salz und Pfeffer bestreut. Alsdann wendet man sie in verrührtem Ei und Weckmehl um und bratet sie nach Vorschrift (siehe Seite 175) schön braun. (Bratezeit: 10 Min.) Sobald sie fertig sind, gießt man das Fett ab, gibt etwas frische Butter zu und läßt diese gut einziehen. Nach Belieben belegt man die Schnitzel beim Anrichten mit Zitronenscheiben.

440. Kalbsschnitzel, unpaniert.

Zut.: 6 Kalbsschnitzel, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 2 Eßl. Mehl, 60 g Fett, 2 Eßl. Rahm, ⅛ l Fleischbrühe.

Die Schnitzel werden von Haut und Sehnen befreit, vorsichtig, aber gut geklopft, mit Salz und Pfeffer gewürzt, in Mehl leicht umgewendet und in heißem Fett unter fleißigem Begießen im Zeit-

raum von 8 Min. auf beiden Seiten braun gebraten. Die Schnitzel werden herausgenommen, mit Butterpapier bedeckt und heiß gestellt. Das zurückbleibende Fett wird zur Hälfte abgeschüttet, der Rahm zugegeben und, nachdem dieser gebräunt ist, mit Fleischbrühe aufgekocht. Nach dem Entfetten wird der Beiguß über die angerichteten Schnitzel gegossen. Die Schnitzel können nach dem Backen und Zugeben von Rahm zugedeckt noch 10 Min. gedämpft werden.

441. Gespickte Kalbsschnitzel.

Zut.: 3 Pfd. Fleisch oder 6 Schnitzel, 50 g Spickspeck, $^3/_4$ Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 30 g Mehl, $^1/_4$ l Rahm, 6 Eßl. Fleischbrühe, 60 g Fett.

Aus einem Kalbsschlegel schneidet man quer über die Fleischfasern 1¾—2 cm dicke, handgroße Scheiben, entfernt alle hautigen und sehnigen Teile und klopft das Fleisch sorgfältig. Nun zieht man dünne Speckfäden durch, würzt mit Salz und Pfeffer und wendet die Schnitzel in Mehl um. In einer Pfanne läßt man Fett heiß werden, legt die Schnitzel hinein und läßt sie unter Begießen auf beiden Seiten braun braten. (5 Min.) Hierauf wird das Fett abgegossen, das Fleisch mit saurem Rahm belegt, wenig Fleischbrühe zugegeben und in geschlossener Pfanne auf der Seite des Herdes 20 Min. gedämpft.

442. Käseschnitzel.

Zut.: 3 Pfd. Kalbfleisch, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 1 Ei, 20 g Butter, 90 g Parmesankäse. — Zum Ausbackteig: $^1/_4$ Pfd. Mehl, $^1/_5$ l Wein, $^1/_{10}$ l Olivenöl, Prise Salz, 2 Eiweiß. — Backfett.

Aus einem abgehängten Kalbsschlegel schneidet man 6 dünne Schnitzel, welche nach dem Häuten und Klopfen mit Salz und Pfeffer eingerieben werden. Sodann wird das Ei mit der zerlassenen Butter verrührt, die Schnitzel erst in dem verrührten Ei, dann in dem geriebenen Parmesankäse umgewendet und zuletzt in den nach Nr. 1056 hergestellten Ausbackteig getaucht und schwimmend in heißem Fett ungefähr 10 Min. gebacken. Man trägt die Schnitzel sofort auf, am besten mit Salat.

443. Schnitzel nach Holsteiner Art.

Zut.: 6 Kalbsschnitzel, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 30 g Mehl, 80 g Fett, $^1/_8$ l Fleischbrühe, 6 Eier, 40 g Butter. — Zur Garnitur: 24 ausgestochene Kartöffelchen, 12 in Fächer geschnittene, kleine Essiggurken, Rotrüben, 3—4 Sardellen.

Große Kalbsschnitzel werden vorsichtig gehäutet, geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Mehl umgewendet und in heißem Fett auf beiden Seiten unter stetem Begießen lichtbraun gebraten, wozu man etwa 8 Min. rechnet. Sodann nimmt man die Schnitzel heraus, gibt in die Pfanne Fleischbrühe, kocht den Beiguß kurz auf und gibt ihn über die angerichteten Schnitzel. Auf jedes derselben setzt man ein gebackenes Spiegelei und garniert die Platte mit ausgestochenen, gekochten Kartoffeln, gerollten Sardellenstreifen, Essiggurken und Rotrüben.

444. Schnitzel nach Mailänder Art.

Zut.: 6 Kalbsschnitzel, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 20 g Mehl, 80 g Fett, $^1/_4$ l Rahm, 5 Eßl. Bratenbeiguß, 65 g Zunge, $^1/_4$ Pfd. Sülze, 180 g Makkaroni, 1 l Abkochwasser, 1 kleiner Eßl. Salz, 6 Eßl. Rahm, 4 Eßl. Tomatenmark, 20 g Butter, 180 g Reis, $^2/_3$ l Fleischbrühe, 20 g Butter, 20 g Käse, 4 Eßl. Tomatenmark, 1 Teel. Salz.

Die Kalbsschnitzel werden von Haut und Sehnen befreit, geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut und in Mehl umgewendet. Die Zunge und die weichgekochte, nochmals gewaschene Sülz schneidet man in 1½ cm breite, fingerlange Streifchen. In einer Backpfanne erhitzt man Fett, bratet darin die Schnitzel auf beiden Seiten im Zeitraum von 8 Min. braun, gibt sauren Rahm, Bratenbeiguß, Zunge und Sülzstreifchen zu und läßt die Schnitzel auf der Seite des Herdes zugedeckt 15 Min. dämpfen. Die in halbfingerlange Stückchen gebrochenen Makkaroni werden im Salzwasser weichgekocht (30 Min.) und nach dem Abschütten mit Butter, Rahm, Tomatenmark im heißen Backofen 15 Min. aufgezogen. Ebenso wird der gebrühte Reis mit Fleischbrühe und Butter weichgekocht und wenn er gar ist, Käse und Tomatenmark mit einer Gabel vorsichtig darunter gerührt. Beim Anrichten legt man die Schnitzel zuerst auf die heiße Platte und gibt außen herum in je zwei Lagen Makkaroni und Reis. Die Sülz- und Zungenstreifchen werden nebst dem Bratenbeiguß über die Schnitzel gegossen.

445. Paprikaschnitzel.

Zut.: 6 große Kalbsschnitzel, 60 g Fett, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, $^1/_8$ l Fleischbrühe. — Zum Dämpfen: 6 Eßl. feingeschnittene Zwiebeln, 40 g Butter, $^1/_2$ l Rahm, Saft 1 Zitrone, 1 Messerspitze Paprika.

Gehäutete, geklopfte Kalbsschnitzel werden nach dem Salzen und Pfeffern in heißem Fett braun angebraten, etwas Fleischbrühe und Zitronensaft zugegeben und in bedeckter Pfanne ½ Std. gedämpft. Während dieser Zeit dämpft man in heißer Butter die Zwiebeln gelblich, löscht mit saurem Rahm ab, dämpft die Zwiebeln weich und treibt das Ganze durch ein Sieb. Nun gibt man die Dämpfbrühe des Fleisches und Paprika zu, füllt das Zwiebelmus auf die Schnitzel und läßt sie nochmals 5 Min. dämpfen, bevor man die Schnitzel anrichtet.

446. Schnitzel nach Pariser Art (für 1 Person).

Zut.: 1 Kalbsschnitzel, Prise Pfeffer, Prise Salz, wenig Mehl, 40 g Fett oder Butter. — Zum Eierkuchen: 2 große Eier, 1 Eßl. Milch, 15 g Butter.

Ein kleines, nach Nr. 441 gebratenes Kalbsschnitzel wird zugedeckt und 10 Min. gedämpft. Während dieser Zeit werden die Eier mit der Milch verquirlt, ein französischer Eierkuchen davon gebacken (Nr. 134)) und wenn dieser fertig ist, das Schnitzel darauf gelegt. Nun schlägt man den Eierkuchen von beiden Seiten darüber und trägt die Speise so schnell wie möglich auf.

447. Züricher Kalbfleischrollen.

Zut.: 6 Kalbsschnitzel, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 6 Schinkenscheiben, je 30 g wiegend, 3 Eßl. Zwiebel und Petersilie, 2 hartgekochte Eier, 1 Eßl. Mehl, 40 g Fett, $^1/_8$ l Rahm, 3 Eßl. Fleischbrühe, 2 Eßl. Wein.

Große, abgehängte Kalbsschnitzel werden gehäutet, geklopft und mit Salz und Pfeffer eingerieben. Hierauf belegt man jedes mit einer Scheibe Schinken und bestreicht es messerrückendick mit in Butter gedämpfter Zwiebel und Petersilie. Die Eier werden der Länge nach in drei Teile geschnitten und auf jedes Schnitzel ein Stück Ei gelegt. Nun wird das Fleisch zusammengerollt und mit einem Bindfaden festgebunden. In einer Bratpfanne läßt man Fett heiß werden, gibt die in Mehl umgewendeten Rollen hinein und bratet sie braun an, stellt sie in den Backofen, woselbst sie unter fleißigem Begießen mit dem abgelöschten Fett ungefähr 1 Std. weiter braten müssen. Vor dem Anrichten entfettet man den Beiguß und gibt einige Eßlöffel sauren Rahm und Wein zu. Beim Anrichten wird die Rolle quer durchgeschnitten, so daß die aufgeschnittene Fülle sichtbar ist.

448. Kalbfleischvögel.

Zut.: 3 Pfd. Kalbfleisch, 1 kleiner Eßl. Salz, Prise Pfeffer, $^1/_4$ Pfd. Schweinefleisch, 15 g Weißbrotkrumen. — Zum Braten: 60 g Fett, 1 Zwiebel, 10 g Mehl, $^1/_4$ l Rahm, $^1/_8$ l Fleischbrühe.

Kalbfleisch und zwar vom Schlegel oder Bug wird in handgroße Scheiben geschnitten und geklopft. Unter das feinverwiegte Schweinefleisch gibt man das geriebene Weißbrot, bestreicht damit die gewürzten Schnitzel, wickelt sie zusammen, so daß man fingerlange Rollen erhält, die man mit einem Hölzchen fest steckt. Hierauf läßt man Fett heiß werden, bratet das Fleisch nebst reichlich Zwiebel braun streut das Mehl darüber, löscht mit Rahm ab und dämpft die Kalbfleischvögel in geschlossenem Topf 30 Min. Beim Anrichten wird der Beiguß entfettet, durch ein Sieb getrieben und die Kalbfleischvögel angerichtet und zu Salat oder einem Gemüse gereicht.

449. Gehackte Kalbskotelettes.

Zut.: 6 Koteletts, $^1/_2$ Pfd. Kalbsnierenfett oder Speck, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, Zum Braten: 2 Eiweiß, Weckmehl, Backfett, 30 g Butter.

Von knorpeligen, mit Häuten durchzogenen Kalbskotelettes, die sich nicht gut zum Braten eignen, wird das Fleisch losgelöst und nebst dem Fett oder Speck durch die Fleischhackmaschine getrieben. Alsdann wird das Fleisch mit Salz und Pfeffer gewürzt, zu koteletteartigen Küchlein geformt, in welche man die sauber abgeschabten Rippenknochen eingesteckt. Kurz vor dem Braten wendet man die so vorgerichteten Fleischstücke in Ei und Weckmehl um, brät sie auf beiden Seiten im Zeitraum von 7—8 Min. goldbraun, gibt die frische Butter zu und richtet nach weiteren 2 Min. das Fleisch an.

450. Geschnitzeltes Kalbfleisch.

Zut.: 3 Pfd. Kalbfleisch, 100 g Fett, 1 Eßl. feingeschnittene Zwiebel, 1 Teel. feingewiegte Petersilie, 1 1/2 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 50 g Mehl, 1 Zitrone, 5—6 Eßl. Fleischbrühe, 1/10 l Wein.

Das Kalbfleisch vom Schlegel wird geklopft, gehäutet und in feine Scheibchen geschnitten, welche die Größe und Dicke eines Dreimarkstückes haben. In dem heißen Fett dämpft man die Zwiebel und Petersilie gelblich, gibt das Fleisch nebst Gewürz zu und bratet es auf sehr starker Glut unter stetem Wenden oder Schwingen etwa 8 Min. Nun streut man das Mehl darauf, gibt nach weiteren 2 Min. die Fleischbrühe nebst Zitronensaft und Wein zu und gibt das Fleisch als Abendessen oder Frühstück mit Reis oder Bratkartoffeln und Salat zu Tisch.

451. Kalbfleischklößchen für Ragout u. dgl.

Zut.: 150 g Kalbfleisch (ohne Knochen und Sehnen), 150 g rohes Kalbsnierenfett. 1/2 Teel. Salz, Prise Pfeffer, Muskat.

Kalbfleisch vom Schlegel treibt man mit dem gehäuteten Kalbsnierenfett 3 mal durch die Fleischmaschine, gibt die Gewürze zu, mengt den Fleischteig tüchtig und formt mit den naßgemachten Händen kleine Kugeln im Durchmesser von 1½ cm. 15 Min. vor Gebrauch gibt man sie in kochende Fleischbrühe und läßt sie auf der Seite des Herdes mehr ziehen als kochen. (Stückzahl: 14).

452. Feinere Kalbfleischklößchen.

Zut.: 125 g Kalbfleisch (ohne Knochen), 65 g Kalbsnierenfett, 1/20 l Wasser, 30 g Kartoffelmehl, 10 g Butter, 1/2 Ei und 1 Eigelb, 1/2 Teel. Salz, Prise Pfeffer, Muskat.

Das mit wenig Wasser angerührte Kartoffelmehl gibt man in das kochende Wasser, kocht das Teiglein dick und glatt, streicht es auf einen Teller und gibt oben darauf ein wenig Butter, damit sich keine Kruste bildet. Nun treibt man das Fleisch, Nierenfett und Gewürz 3 mal durch die Fleischmaschine, mengt den Mehlteig und die Eier gut darunter, formt kleine Klößchen, die man 15 Min. in kochender Fleischbrühe ziehen läßt. Man kann diesen Teig auch in einen Spritzsack, der mit großer, glatter Tülle versehen ist, füllen und die Klößchen in eine mit Wasser ausgeschwenkte Kasserolle spritzen. Vor dem Anrichten übergießt man die so vorgerichteten Klößchen mit kochender Fleischbrühe, läßt sie 15 Min. ziehen und verwendet sie zu Ragout, das man zum Füllen von einer Hohlpaste u. dgl. zubereitet hat. (Stückzahl: 12.)

453. Kalbshaxen.

Zut.: 2 Pfd. Kalbshaxen, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 80 g Fett, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, 1/4 l Fleischbrühe.

Als Haxen bezeichnet man den Teil zwischen Fuß und Schlegel, der vor der Zubereitung einmal durchgesägt werden muß. Die erhaltenen Stücke, welche recht fleischig sein sollen, werden gesalzen, gepfeffert und in einer gußeisernen Bratpfanne in heißem Fett, nebst Zwiebel und Gelbrübe braun angebraten. Alsdann löscht man mit Fleischbrühe ab und bratet die Haxen in geschlossener Pfanne in gut heißem Backofen unter fleißigem Begießen etwa 3/4—1 Std. Haxen müssen gut weich und knusprig sein und werden am besten mit Salat aufgetragen.

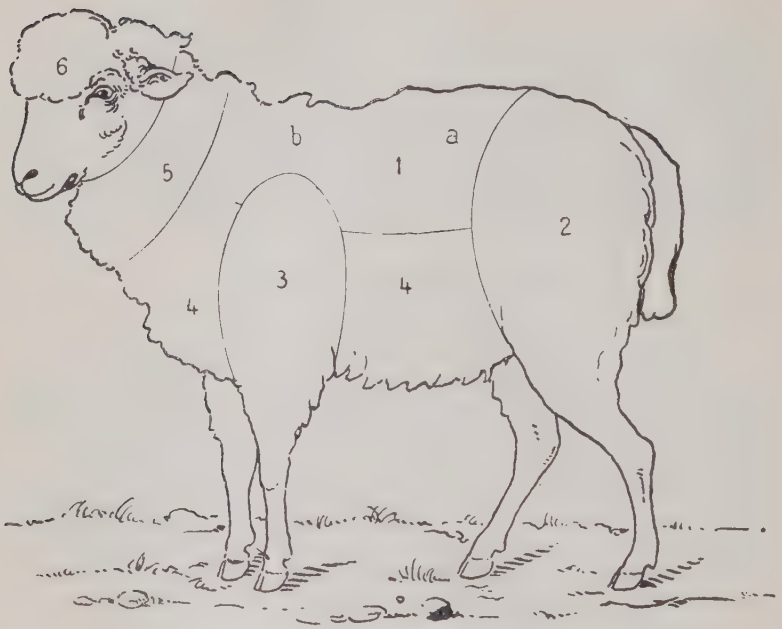
454. Gebackene Kalbsfüße.

Zut.: 3 Kalbsfüße, 1/8 l Wein, 1 Teel. Salz, Prise Paprika, 2 Eiweiß, Weckmehl, Fett.

Die als Rückstand bei der Zubereitung von Fleischgelee vorhandenen Kalbsfüße werden auf folgende Weise verwendet: Die weichgekochte fleischige Haut wird von den Knochen gelöst und einige Stunden zwischen nassen Brettern gepreßt. Sodann schneidet man verschobene Vierecke davon etwa 5—6 cm groß, mariniert dieselben 2 Std. in Wein, Salz und Paprika, wendet sie in Eiweiß und Weckmehl um und bäckt sie in heißem Fett auf beiden Seiten goldbraun. Beim Anrichten garniert man mit Zitronenschnitzen und Petersilie und reicht sie mit Salat. (Backzeit: 10 Min.)

9. Hammelfleisch.

(Siehe Seite 19.)



Die in Baden ortsübliche Bezeichnung der Fleischstücke; nach ihrer Güte numeriert.

1. Hammelsrücken, a. eigentliches Rückenstück, b. Kotelettestück. 2. Schlegel. 3. Bug. 4. Brust. 5. Hals. 6. Kopf.

455. Gekochtes Hammelfleisch.

Zut.: 2 Pfd. Hammelfleisch, 4 l Wasser, Sträußchen Suppengrüns, 1 Zwiebel, 2 Eßl. Salz.

Zum Kochen eignen sich am besten Hals, Brust und Bug. Bei Hals und Brust müssen vor der Zubereitung die Knochen etwas eingehackt werden, damit sich die Stücke beim Anrichten leichter teilen lassen. In das kalte Wasser gibt man die zerkleinerten Knochen, in die heiße Brühe das Suppengrüns und in die kochende das Salz und Fleisch. Man läßt es auf der Seite des Herdes langsam 1½ Std. kochen. Beim Anrichten streut man über das aufgeschnittene Fleisch eine Prise Salz und gießt etwas Brühe darüber. Die Brühe eignet sich gut zur Herstellung von Gersten- und Griessuppen.

456. Hammelbraten.

Zut.: 3 Pfd. Hammelfleisch, 50 g Fett, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 1 Zwiebel, Gelbrübe, 1/4 l Fleischbrühe, 1 Teel. Kartoffelmehl oder 1/8 l sauren Rahm.

Das Fleisch, am besten Schlegel oder Bug, wird gewaschen, geklopft, gesalzen und gepfeffert und in heißem Fett mit den Bratenzutaten auf beiden Seiten braun angebraten. Sodann gibt man wenig Fleischbrühe zu, stellt den Braten in den heißen Backofen und läßt das Fleisch unter öfterem Begießen, wenn nötig unter Zugießen von heißer Flüssigkeit 1½—2 Std. braten. 10 Min. vor dem Anrichten schöpft man das Fett ab, rührt ein wenig angerührtes Mehl ein oder gibt sauren Rahm zu, kocht den Beiguß mit der notwendigen Brühe auf und treibt ihn durch ein Sieb. Bei der Zubereitung eines ganzen Hammelschlegels treten einige Änderungen ein. Der Schlegel wird gewaschen, geklopft, ein Teil der dicken Fettschichte losgeschnitten und die zurückbleibende der oberen Seite einigemal leicht eingekerbt, damit das noch anhaftende Fett besser austreten kann. Nach Belieben kann man den Knochen auch aus dem Fleisch herauslösen. Alsdann wird das Fleisch gesalzen, gepfeffert, und mit einer Tasse heißem Wasser, Zwiebel, Gelbrübe und Brotrinde in den heißen Backofen gestellt. Der Schlegel muß fleißig begossen werden. ¼ Std. vor dem Zerlegen schöpft man das Fett ab und macht den Beiguß fertig. Bratezeit eines Schlegels: 3 Std.) (Siehe Seite 190.)

457. Falscher Rehbraten.

Zut.: 3 Pfd. Hammelfleisch vom Schlegel oder Bug. — Zur Beize: 1/4 l Essig, 1/3 l Wasser, eine Scheibe Zitrone, einige zerdrückte Wachholderbeeren, 6 Pfefferkörner, 1/2 Zwiebel, — Zum Braten: 50 g Speck, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 60 g Fett, 1 Zwiebel, Gelbrübe, 1 Teel. Stärkemehl oder 1/8 l sauren Rahm, 1/8 l Fleischbrühe.

Das gut abgehängte Hammelfleisch wird gehäutet, geklopft und mit den Beizzutaten in eine Schüssel gelegt. Nach Belieben kann man die Schüssel vorher mit Tannenzweigen auslegen. Man läßt das Fleisch in der Beize unter täglichem Wenden 3—5 Tage liegen. Bei der Zubereitung wird es nach dem Abtrocknen mit feingeschnittenen Speckstreifen gespickt, mit Salz und Pfeffer eingerieben und in heißem Fett, nebst der Zwiebel und Gelbrübe auf beiden Seiten braun angebraten. Sodann stellt man die Bratpfanne in den heißen Backofen, brate das Fleisch unter fleißigem Begießen ungefähr 1½ Std. Der Beiguß wird wie bei Nr. 456 fertig gemacht. Bei größeren Fleischstücken rechnet man 1—2 Tage länger zum Beizen, wie man auch längere Bratezeit gebraucht. Sehr verfeinert wird der Braten, wenn man zur Beize Wein verwendet.

458. Hammelbraten (mit Senf gebeizt).

Zut.: 3 Pfd. Fleisch, 40 g Speck, 4 Eßl. Senf. — Zum Braten: 60 g Fett, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, Zwiebel, 1 Gelbrübe, 1 Teel. angerührtes Stärkemehl, oder 1/8 l sauren Rahm, 1/4 l Fleischbrühe, 4 Eßl. Wein.

Man verwendet Fleisch vom Schlegel dazu. Dasselbe wird gehäutet, geklopft, mit fein geschnittenen Speckstreifchen gleichmäßig ge-

spickt, mit Senf bestrichen, in eine Schüssel gelegt, zugedeckt und an einen kühlen Ort gestellt. Nach 3—4 Tagen gibt man das Fleisch, nebst Bratenzutaten in das heiße Fett, bestreut es mit Salz und Pfeffer und bratet es unter öfterem Begießen 1¼ Std. Sodann gibt man Fleischbrühe und das angerührte Stärkemehl oder noch besser Rahm zu, kocht den Beiguß auf, würzt mit Wein und seiht ihn durch. (Bei 10 Pfd. Fleisch rechnet man 2—2½ Std. Bratezeit.)

459. Hammelrücken.

Zut.: 4—5 Pfd. Fleisch, 1 ½ Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 80 g Fett, 1 Zwiebel, 2 Gelbrüben, ½ Brötchen, ⅛ l Fleischbrühe, ¼ l dicken, sauren Rahm.

Der gut abgehängte Hammelrücken wird vorsichtig gehäutet, die Niere mit dem Fett herausgeschnitten, das Fleisch mit Salz und Pfeffer bestreut und nebst der im Fett steckenden Niere mit heißem Fett, Zwiebel und Gelbrübenscheiben in den heißen Backofen gestellt, woselbst der Rücken unter fleißigem Begießen 1½ Std. braten soll. Beim Anrichten wird der Beiguß entfettet, der Bratenansatz losgekratzt und nebst der Fleischbrühe und dem sauren Rahm gut aufgekocht und durchgeseiht. Das Zerlegen und Anrichten erfolgt wie in Nr. 423.

460. Das Braten auf dem Rost.

Das Braten auf dem Rost findet, da es schon größere Gewandtheit und besondere Einrichtung erfordert, meistens nur in Hotel- oder Herrschaftsküchen Anwendung, wo man eigens dafür eingerichteten Rost besitzt. In den letzten Jahren wurden auch kleinere Gasherde, mit Bratrösten versehen, in den Handel gebracht, und ist die Anschaffung eines solchen sehr zu empfehlen, da das Braten auf dem Rost sehr schmackhafte Braten liefert und außerdem bei richtiger Handhabung auch sparsam ist. Ist in dem Kohlenherd kein Bratrost eingebaut, dann hilft man sich, indem man ein Holzkohlenfeuer entwickelt, und zwar schichtet man auf den mit Asche belegten Feuerrost je nach Bedarf einer größeren oder kleineren Hitze 3—5 cm hohe Lage glühender Holzkohlen. Bei schwach brennenden, schlechten Holzkohlen bleibt das Fleisch farblos und wird zähe. Zum Braten selbst bedarf man eines Fleischrostes, der in jedem größeren Haushaltungsgeschäft erhältlich ist und vor dem Auf- oder Zwischenlegen des Fleisches erhitzt wird. Auf dem Rost werden in Privathaushaltungen meistens nur kleinere Fleischstücke gebraten, wie Rinds-, Hammel- oder Wildkotelettes u. dgl. Diese müssen vor allen Dingen von gut abgehängtem, vollwertigem Fleisch sein. Die Fleischstücke werden vor dem Braten von allen Sehnen und hautigen Teilen gut befreit, tüchtig geklopft, wobei man ihnen eine gute Form gibt. Bevor sie zwischen den heißen Fleischrost oder Gasrost kommen, werden sie mit zerlassener Butter oder gutem Öl bestrichen, oder noch besser 1—2 Std. in Öl gelegt. Je nach der Art und Größe des

Fleisches rechnet man zum Braten kleiner Fleischstücke 10—15 Min. Auch bei diesem Braten muß durch öfteres Wenden des Fleisches einem zu starken Gerinnen des Eiweißes vorgebeugt werden. (Siehe Seite 157.) Magere Fleischstücke, wie Wildkotelettes u. dgl. müssen während des Bratens mit Butter bestrichen werden. Es gehört einige Übung dazu, um das Garsein prüfen zu können. Solange das Fleisch sich weich und elastisch anfühlt, ist es im Innern noch blutig, je fester es wird, desto mehr durchgebraten aber auch trockener ist es. Erst nach dem Braten wird das Fleisch gesalzen und gepfeffert.

461. Hammelkotelettes, auf dem Rost gebraten.

Zut.: 6 Hammelkoteletts, 60 g Butter, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer.

Von den 2 cm dicken, nicht zu fetten, gut abgehängten Hammelkotelettes hackt man den starken Rückenknochen los und schabt von der Rippe das Fleisch etwa 2 fingerbreit ab. Nun klopft man die Kotelettes mit dem Fleischhammer mürb und breit, gibt aber acht, daß das Fleisch nicht zerreißt, bestreicht sie mit Butter oder Öl und brät sie auf dem Rost unter Wenden auf beiden Seiten 10 Min. Die Hammelkotelettes müssen nach dem Würzen sofort aufgetragen werden und sollen im Innern eine rosa Farbe haben. Werden sie als Gang für sich, also ohne Gemüse, gegeben, gibt man vor dem Auftragen ein kleines Stückchen Kräuter- oder Sardellenbutter darauf oder reicht einen Zwiebelbeiguß dazu.

462. Gedämpfte Hammelkotelettes.

Zut.: 3 Pfd. Hammelkotteletts, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 60 g Butter oder Fett, 1 Zwiebel, 1 Eßl. Mehl, $^1/_4$ l Fleischbrühe, 2 Eßl. Madeira.

Die abgehängten Hammelkotelettes werden vorgerichtet, das heißt, der dicke Rippenknochen wird etwas abgeschlagen; das Fett kann man bei dieser Zubereitungsart im Fleisch stecken lassen; nur Sehnen und Haut werden entfernt. Die Kotelettes werden geklopft, gesalzen, gepfeffert, in der heißen Butter in einer gußeisernen Pfanne auf beiden Seiten braun angebraten, mit feingeschnittener Zwiebel und Mehl bestreut und nach 10 Min. Dämpfzeit mit Fleischbrühe abgelöscht. In gut verschlossenem Topf dämpft man die Kotelettes im Zeitraum von 30 Min. Beim Anrichten würzt man den Beiguß mit Madeira und reicht die Kotelettes zu Bohnen, Erbsen u. dgl.

463. Hammelfleisch nach Pariser Art.

Zut.: 3 Pfd. Hammelfleisch und zwar von der Brust oder Bug, 60 g Fett, wenig Knoblauch, $^1/_2$ Zwiebel, 2 Eßl. Mehl, $^1/_8$ l Tomatenmark, 3 Eßl. Wein, 1 Eßl. Bratenbeiguß, 1 Eßl. Essig, 1—1 $^1/_4$ l Fleischbrühe, $^3/_4$ Pfd. Gelbrüben, 2 Pfd. ausgestochene Kartoffeln, $^1/_4$ l Erbsen, 2 Eßl. Salz.

In der heißen Butter dämpft man feingeschnittene Zwiebel und Knoblauch hellgelb, gibt das in handflächengroße Stücke geschnittene

Fleisch zu und läßt es einige Zeit dämpfen. Sodann streut man das Mehl darüber, löscht mit Fleischbrühe ab und würzt mit Wein, Bratenbeiguß, Salz und Essig. Nachdem man das Tomatenmark zugegeben hat, läßt man das Gericht in verschlossenem Topfe dämpfen. Ist das Fleisch halb weich, gibt man die hübsch zugeschnittenen Gelbrüben und die ausgestochenen Kartoffeln zu. Die Erbsen werden besonders in Butter gedämpft und wenig Salz, Muskat und Zucker zugegeben. Das Hammelfleisch wird erhöht auf eine Platte angerichtet, der Beiguß darüber gegossen, die Gelbrüben und Kartoffeln außen herum gelegt und die Erbsen darüber gestreut. Sind die Gelbrüben schon älter, so ist es ratsam, dieselben ½ Std. vor den Kartoffeln zuzugeben. (Dämpfzeit: 2—3 Std.)

464. Frische Hammelspeise (Irish-stew).

Zut.: 3 Pfd. Hammelfleisch, 2 Eßl. Salz, 1 Eßl. feingeschnittene Zwiebel, Prise Pfeffer, 80 g feingeschnittene Gelbrüben, 1 Eßl. feingeschnittene Petersilie, ¾ Pfd. geputztes, gewaschenes Kraut, 3 Pfd. Kartoffeln, 1 l Fleischbrühe.

Das Hammelfleisch und zwar am besten Brust oder Bug wird gewaschen, geklopft und in handflächengroße Stücke geschnitten. Ebenso werden die geschälten Kartoffeln in 3—4 cm große Würfel geteilt. Ein kleiner Weißkrautkopf oder Bohnen werden geputzt und gewaschen. In eine gut schließende Kasserolle gibt man eine Lage Fleisch, Gewürz, Gelbrüben, Weißkrautblätter oder Bohnen, eine Lage Kartoffeln und das nötige Salz, wieder Fleisch, Gemüse und Kartoffeln. Dazu gibt man heiße Fleisch- oder Grünsbrühe oder Wasser, schließt den Topf durch Beschweren oder Umlegen mit einem bekleisterten Papierstreifen möglichst dicht und läßt das Gericht 2½ bis 3 Std. dämpfen, wobei man die Kasserolle öfters schüttelt, damit die Kartoffeln nicht anbrennen können.

10. Geißlein.

465. Geißlein, gebraten.

Zut.: 1 Geißlein, 2 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 125 g Fett, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, ¼ l sauren Rahm oder ¼ l Fleischbrühe.

2—3 Wochen alte Ziegen, auch Geißlein genannt, bringen im Frühjahr, da man arm an Wildbret und Geflügel ist, etwas Abwechslung in unsern Speisezettel. Man achte beim Ankauf darauf, daß die Geißlein nicht mager sind; solche die 6—8 Pfd. wiegen, sind die besten. Sie werden meistens nur ganz verkauft. Man verwendet den Kopf, Hals, die beiden Vorderfüße, sowie Herz und Leber zu Ragout. Der Rücken, an welchem man Bauchlappen und Hinterfüße stehen läßt, wird wenig gehäutet, gesalzen, mit Pfeffer einge-

rieben und die Bauchlappen nach innen gedrückt, wobei man die Rippen leicht einknickt. Nun umschnürt man das Fleisch mit einem Bindfaden, gibt es nebst Zwiebel und Gelbrübe in das heiße Fett und bratet es unter fleißigem Begießen etwa 50 Min. Alsdann gibt man den dicken, sauren Rahm darüber, in Ermangelung von solchem wird der Beiguß mit angerührtem Stärkemehl sämig gemacht und bratet das Fleisch weitere 10—15 Min. Kurz vor dem Anrichten wird der Beiguß entfettet, mit Fleischbrühe aufgekocht und durchgeseiht. Das Geißlein wird beim Anrichten wie ein Hase zerlegt und mit Bratkartoffeln und Kopfsalat aufgetragen.

466. Geißleragout.

Zut.: Herz, Leber, Hals, Vorderfüße. — Zur Beize: 1/8 l Essig, 1/8 l Wasser, 1/3 Eßl. Salz, 2 Pfefferkörner, 1 kleine Zwiebel mit 2 Nelken besteckt, eine Zitronenscheibe. 1 Gelbrübe, 1 1/2 Lorbeerblatt. — Zum Braten: 80 g Fett, 100 g gebräuntes Mehl, 1/8 l Beize, 1/2 l Fleischbrühe, 4 Eßl. Wein, 1/2 Eßl. Salz.

Der Kopf wird aufgehackt, das Hirn und die Zunge herausgeholt und ersteres dem fertigen Ragout, das wie Hasenpfeffer hergestellt wird, beigegeben Reicht für etwa 3—4 Personen. Nach Belieben kann man das Ragout mit Kalbfleisch strecken.

11. Kaninchen.

467. Kaninchen.

Das Fleisch der Kaninchen ist recht zart, und dadurch leicht verdaulich. Die Zubereitung ist ähnlich wie die des Hasen; der Rücken und die Hinterfüße werden gebraten, während das Vorderteil zu Ragout verwendet wird. Das Vorrichten und Abziehen erfolgt wie in Nr. 574 beschrieben. Beim Einkauf sei man vorsichtig, kaufe nur in reellen Geschäften ein, welche die richtigen Sorten züchten resp. halten.

468. Kaninchenbraten.

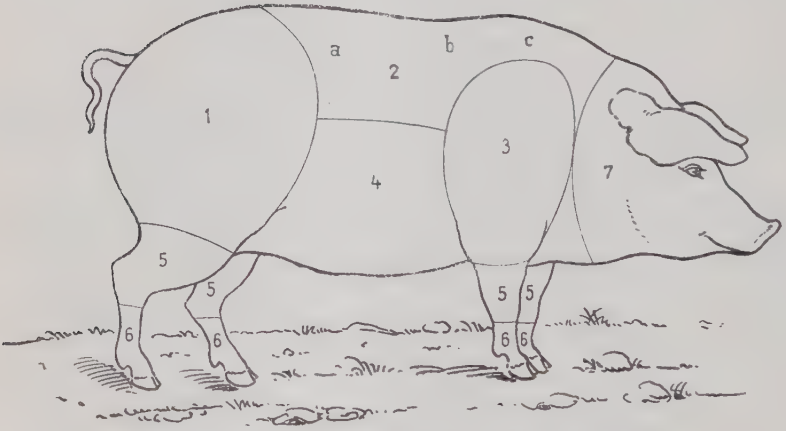
Zut.: 1 Kaninchen, 40 g Speck, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, — Zum Braten: 60 g Fett, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, 1/4 l Rahm, 1/4 l Fleischbrühe.

Ein fleischiges Kaninchen, von welchem man Kopf, Hals, Vorderfüße sowie Bauchlappen weggeschnitten hat (letzteres verwendet man zu Ragout), wird gehäutet, mit gesalzenen Speckstreifchen gespickt und nach Belieben 24 Std. in Buttermilch gelegt. Sodann läßt man das Fett heiß werden, gibt Zwiebel, Gelbrübe und das mit Salz und Pfeffer bestreute Kaninchen hinein, brät es auf starkem Feuer braun an und stellt es in den heißen Backofen. Ein junges Tier wird 30 bis 40 Min., ein älteres bis zu 1½ Std. unter fleißigem Begießen gebraten. 10 Min. vor Gebrauch wird das Fleisch mit dem Rahm

begossen, welcher sich rasch bräunen soll. Beim Anrichten wird der Beiguß entfettet, mit Fleischbrühe aufgekocht und durch ein Sieb gegossen. Das Kaninchen wird wie ein Hase zerlegt und mit Salat, Rosenkohl oder Blumenkohl aufgetragen.

12. Schweinefleisch.

Siehe Seite 19.



Die in Baden ortsübliche Bezeichnung der Fleischstücke; nach ihrer Güte numeriert.

1. Schlegel. 2. Carree: a. Schoßstück mit Lenden, b. Kotelette- oder Rippenstück, c. Hals. 3. Bug oder Schäufele. 4. Bauchlappen. 5. Haxen. 6. Fuß. 7. Kopf.

469. Grünes, gekochtes Schweinefleisch.

Zut.: 2 Pfd. Fleisch, 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe.

Dazu eignet sich am besten Bauchlappen und zwar muß dieser gut durchwachsen sein. Das Fleisch wird gewaschen, mit kaltem Wasser und den Gewürzen beigestellt und langsam 1 Std. gekocht. Es schmeckt sehr gut mit Sauerkraut oder weißen Rüben. Das Fleisch kann auch in Sauerkraut gekocht werden, man muß aber dann ½ Std. längere Kochzeit rechnen.

470. Schweinebraten.

Zut.: 2 Pfd. Fleisch, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 40 g Fett, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, ¼ l Fleischbrühe, 1 Teel. Stärkemehl.

Zu Schweinebraten eignet sich am besten Halsstück, Schlegel oder Bug. Das gewaschene Fleisch wird geklopft und mit Salz und

Pfeffer eingerieben. In heißem Fett, dem man Zwiebel und Gelbrübe zugegeben hat, läßt man das Fleisch auf beiden Seiten braun anbraten, stellt es in den heißen Backofen, gibt, wenn nötig, nach dem Begießen von Zeit zu Zeit wenig Fleischbrühe zu und läßt das Fleisch je nach der Größe des Stückes 1—1½ Std. braten (6 Pfd. = 2 Std., 10 Pfd. = 2½—3 Std.) Vor dem Anrichten wird der Beiguß entfettet, der Bratenansatz abgekratzt, wenig Fleischbrühe und das angerührte Stärkemehl zugegeben, die Gelbrübe herausgenommen, und nachdem der Beiguß nochmals aufgekocht hat, durchgeseiht. Hat man sehr fettes Fleisch, dann stellt man dieses anstatt mit Fett, mit heißem Wasser bei. (Siehe Seite 157.)

471. Schweineschlegel (ganz gebraten).

Zut.: Schlegel 12 Pfd. wiegend, 3—4 Eßl. Salz, 3 Prisen Pfeffer, 1 l Wasser, 2 Zwiebeln, 2—3 Gelbrüben, 50 g Weckmehl, 20 g Butter. — Zum Beiguß: 2 Eßl. angerührtes Stärkemehl, ⅔ l Fleischbrühe.

Ein nicht zu fetter Schweineschlegel wird geklopft, gewaschen, die Haut vorsichtig abgelöst, und wenn der Bratofen oder die Bratpfanne zu kurz sein sollte, der Knochen am 1. Gelenk eingehackt. Hierauf wird der Schlegel mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit den Gewürzen und einem Teil des kochenden Wassers in die Bratpfanne gelegt, in den heißen Bratofen gestellt und unter fleißigem Begießen und öfterem Nachgießen von heißer Flüssigkeit 2½ Std. gebraten. Sodann wird der Schlegel auf der breiten Oberseite mit Weckmehl bestreut, mit Butterstückchen belegt und die aufgestreute Kruste bei starker Ofenhitze etwa 15 Min. überbacken. Während man den Schlegel aufschneidet, wird der Beiguß bereitet und zwar wird das vorhandene Fett in der Bratpfanne abgegossen und das angerührte Stärkemehl oder Rahm hineingegeben. Nachdem dieses eine braune Farbe angenommen hat, wird mit der Fleischbrühe abgelöscht, der Bratenansatz der Pfanne losgeschabt und der Beiguß nach dem Aufkochen durch ein Sieb gegossen. Der Schlegel wird nach dem Aufschneiden wieder zusammengesetzt, mit einer Papiermanschette versehen und mit Rotkraut oder einem ähnlichen Gemüse aufgetragen. Das Fleisch reicht für etwa 30 Personen.

472. Saurer Schweinebraten.

Zut.: 2 Pfd. Schweinefleisch, Schlegel oder Bug. — Zur Beize: ⅕ l Essig, ⅓ l Wasser, 1 Teel. Salz, 1 kleine Zwiebel, 2 Nelken, ½ Lorbeerblatt, 5 Pfefferkörner, 1 kleine Gelbrübe, wenig Zitrone. — Zum Braten: 40 g Fett, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 3—4 Eßl. gebräuntes Mehl, ¾ l Fleisch- oder Grünsbrühe, 3—4 Eßl. Wein.

Das Fleisch wird gewaschen, geklopft, in eine kleine Schüssel gegeben und mit der Essigbeize, welche man aus Wasser, Essig und den Gewürzen hergestellt hat, übergossen. Man läßt das Fleisch im Sommer 3—4 Tage, im Winter 4—5 Tage bei täglichem Wenden

in der Beize liegen. Bei der Zubereitung wird das Fleisch abgetrocknet, mit Salz und Pfeffer eingerieben und in heißem Fett auf beiden Seiten rasch braun angebraten. Hierauf gibt man gebräuntes Mehl zu, löscht mit Fleischbrühe ab und läßt den Braten unter fleißigem Begießen 1¼ Std. braten. Sodann wird der Beiguß entfettet, durchgeseiht und mit Wein gewürzt. Als Zugabe gibt man Spätzle, Nudeln, Klöße usw. Größere Fleischstücke brauchen dementsprechend längere Bratezeit.

473. Schweineragout.

Zut.: 2 Pfd. Fleisch, 80 g Fett, 100 g Mehl, 1½ l Fleischbrühe, 1 Eßl. Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 mit Nelken besteckte Zwiebel, ½ Lorbeerblatt, 1 Teel. Essig, 4 Eßl. Wein, 3 Tomaten oder 1 Eßl. Tomatenmark.

In heißem Fett bräunt man das Mehl kastanienbraun, löscht mit Fleischbrühe ab, gibt die Gewürze zu, läßt den Beiguß gut durchkochen. Während dieser Zeit wird das Schweinefleisch und zwar vom Schlegel oder Bug gewaschen, geklopft und in 5—6 cm große und 1½ cm dicke Scheiben geschnitten. Sodann gibt man das Fleisch in den Beiguß und läßt es darin 1 Std. langsam dämpfen. Vor dem Anrichten wird das oben stehende Fett abgeschöpft, die Zwiebel, Lorbeerblatt, Tomatenhülle entfernt, der Wein zugegeben und das Ragout zu Kartoffel-, Weckklößen oder Hefekloß gereicht.

474. Schweinepfeffer.

Zut.: 2 Pfd. Schweinefleisch. — Zur Beize: 1/10 l Essig, ½ l Wasser, Zitronenscheiben, 1 mit 4 Nelken besteckte Zwiebel, 4 Pfefferkörner, ½ Lorbeerblatt, 1 Sträußchen Suppengrüns, 1 Eßl. Salz. — Zum Beiguß: 1/10 l Blut, 30 g gebräuntes Mehl.

Das Fleisch, welches man vom Hals oder Bug nimmt, wird geklopft, gewaschen, in dicke handflächengroße Stücke geschnitten und 24 Std. in die Beize gelegt. Bei der Zubereitung kocht man es in der Beize weich (1 Std.), rührt das mit Blut angerührte Mehl in den Sud ein und läßt es nochmals 20 Min. weiter dämpfen. Als Zugabe gibt man Kartoffelklöße oder eine andere stärkemehlhaltige Speise.

475. Schweinekarree, überkrustet.

Zut.: 3 Pfd. Fleisch, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 1 Zwiebel, Gelbrübe, etwas Kümmel oder Thymian, ¼ l Wasser, 1 Ei, Weckmehl. — Zum Beiguß: ¼ l Fleischbrühe, Rahm oder angerührtes Stärkemehl.

Ein gut abgehängtes Rippenstück, welches eine dünne Fettschicht haben muß, wird nach dem Einhacken und Zurichten mit Salz und Pfeffer bestreut und nebst Zwiebel, Gelbrübe, nach Belieben etwas Kümmel oder Thymian in die Bratpfanne gelegt und mit kochendem Wasser begossen. Sodann stellt man es in den heißen Backofen und läßt es nach dem Verdampfen der Flüssigkeit und Austreten des

Fettes ungefähr 1—1½ Std. braten. Wenn das Fleisch gar ist, nimmt man es heraus und bestreicht es mit einem Pinsel mit verrührtem Ei. Darüber streut man Weckmehl, beträufelt es reichlich mit Bratenfett, legt wieder eine Lage Weckmehl darauf, die man mit der Hand leicht an das Fleisch andrückt. So fährt man fort, bis die Schichte gut ½ cm dick ist. Hierauf stellt man die Pfanne zum Überbacken der Kruste nochmals 15—20 Min. in den heißen Backofen. Während dieser Zeit muß die aufgelegte Weckmehlschichte fleißig mit dem Bratenfett übergossen werden. Nach dem vorsichtigen Herausnehmen des Bratens wird der Beiguß wie bei einem anderen Braten fertig gemacht.

476. Schweinekarree, mit der Schwarte gebraten.

Zut.: 3 Pfd. Fleisch, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, $^1/_8$ l Wasser, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, $^1/_{16}$ l Bier. — Zum Beiguß: $^1/_4$ l Fleischbrühe, $^1/_8$ l Rahm oder 1 Teel. angerührtes Stärkemehl.

Das Fleisch von einem jungen, wenig fetten Schweine stammend, wird gewaschen, nebst den Gewürzen und dem kochenden Wasser in einer Pfanne in den heißen Bratofen gestellt und zwar muß das Fleisch auf der Schwarte liegen, damit diese etwas auskochen kann. Nach etwa ½ Std. dreht man das Fleisch um, kerbt die Schwarte netzartig ein und stellt das Fleisch zum Weiterbraten wiederum in den Bratofen, aber jetzt die Haut nach oben. Alsdann bratet man das Fleisch unter fleißigem Begießen, bis sich eine braune Kruste gebildet hat, deren schönes Aussehen man die letzte Viertelstunde durch Bestreichen mit Bier zu erhöhen sucht. Beim Anrichten wird der Beiguß entfettet, die Fleischbrühe zugegeben und mit saurem Rahm oder angebrühtem Stärkemehl sämig gemacht. Nach Belieben kann man an Stelle von Bier auch den Rahm über das Fleisch gießen und braun überbacken lassen. Bratezeit: 2 Std.

477. Kasseler Rippenspeer.

Zut.: 2 Pfd. Fleisch, $^1/_8$ l Wasser, $^1/_2$ Zwiebel, 1 Gelbrübe, 3 Pfefferkörner, 3 Wacholderbeeren, $^1/_2$ Apfel, $^1/_8$ l Rahm, $^1/_8$ l Fleischbrühe.

Gesalzenes, schwach geräuchertes Schweinefleisch und zwar sogenanntes Kotelette- oder Rippenstück wird etwa 1 Std. eingeweicht. Alsdann legt man es mit der Speckseite in die Bratpfanne und läßt es auf dem Herd braun anbraten. Hierauf gibt man das Wasser, Zwiebel, Gelbrübe, Pfefferkörner, zerdrückte Wacholderbeeren und den halben in Scheiben geschnittenen Apfel zu und läßt das Fleisch unter fleißigem Begießen im Backofen 1—1½ Std. braten. ¼ Std. vor dem Anrichten kann man den Braten mit saurem Rahm übergießen, entfettet den Beiguß, kocht ihn mit Fleischbrühe und angerührtem Stärkemehl auf und seiht ihn durch. Man reicht das Fleisch mit Sauerkraut, Rotkraut u. dgl. Gemüsen.

478. Gefüllte Schweinsbrust.

Zut.: 2 Pfd. Schweinefleisch, 2 Brötchen, 2 Eier, 1/8 l Milch, 1 Eßl. Salz, 1 Eßl. gedämpfte Zwiebel und Petersilie, Prise Pfeffer, Prise Muskat. — Zum Braten: 1/4 l Wasser, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe. — Zum Beiguß: 1 Eßl. gebräuntes Mehl, 1/4 l Fleischbrühe.

Eine magere Schweinsbrust wird der Länge nach so geteilt, daß die beiden Teile an der Seite zusammengehalten und die Fülle genau in die Mitte des Fleisches kommt. Die Öffnung wird mit wenig Salz und Pfeffer ausgerieben, die nach Nr. 425 hergestellte Fülle eingefüllt und die Brust zugenäht. In eine kleine Bratpfanne gibt man heißes Wasser, die gesalzene, mit Pfeffer bestreute Brust und läßt das Wasser im heißen Backofen oder auf der Herdplatte vollständig einkochen, wobei das Fett zum Braten aus der Brust heraustreten soll. Man brät die Brust, nachdem man die Bratenzutaten zugegeben hat, unter fleißigem Begießen im Bratofen 1½ Std. Größere Stücke bedürfen selbstverständlich längerer Bratzeit. Der Beiguß wird nach dem Entfetten mit gebräuntem Mehl und Fleisch- oder Knochenbrühe wie bei jedem anderen Braten fertig gemacht.

479. Zunge oder Fleisch einzusalzen.

Zut.: 10 Pfd. Fleisch, 5/4 l Wasser, 1 Pfd. Salz, 30 g Kandiszucker, 10 g Salpeter, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehen, 1 Sträußchen Suppengrüns, 1 Gelbrübe, 10 zerdrückte Pfefferkörner, 1 Teel. zerdrückter Koriander, 10 Wacholderbeeren.

Fleisch vom Schwein Bug, Bauchstück, Hals- oder Kotelettestück, auch Ochsenfleisch und zwar das sog. Gänzle, auch Bauernlummel genannt, sowie Ochsenzunge können gesalzen werden. Es wird rasch gewaschen und mit dem Knoblauch und Salpeter eingerieben, in einen Steinzeugtopf gelegt und mit der erkalteten, durchgeseihten Lake übergossen. Die Lake erhält man durch das Zusammenkochen von Wasser, Zucker, Salz und den angegebenen Gewürzen. Das Fleisch muß täglich gewendet werden. Eine Ochsenzunge braucht 3—4 Wochen zum Salzen, während man Schweinefleisch und Ochsenfleisch schon nach 14 Tagen kochen kann.

480. Schweinefleisch einzusalzen und zu räuchern.

Zut.: 30 Pfd. Fleisch, 2½ Pfd. Salz, 200 g Zucker, 20 g Salpeter, 6 l Wasser.

Hierzu verwendet man Schlegel, Bug, Bauchstück, Hals und Rippenstück, ersterer wird mit einem scharfen Messer vorsichtig zu guter Form geschnitten und das Fleisch 1—2 Tage gut kalt gestellt, im Sommer auf Eis.

Sodann reibt man die Hälfte der vorgeschriebenen Salzmenge recht kräftig in das Fleisch ein, besonders sucht man das Salz in die Nähe der Knochen zu bringen und stellt das Fleisch wiederum 24 Std. in die Kälte. Während dieser Zeit wird der Rest des Salzes mit dem Wasser, Salpeter und Zucker aufgekocht. Ist alles so vorbereitet,

schichtet man das Fleisch in ein geeignetes Gefäß, am besten aus Steinzeug oder Eichenholz, die größten Stücke auf den Boden, die kleineren in die leeren Zwischenräume, gießt die gut kalte Salzlake darüber, legt glatte, reine Holzbrettchen darauf und beschwert das Fleisch leicht mit einem sauberen Stein. Da die Lake das Fleisch in der ersten Zeit nicht ganz bedeckt, muß es täglich gewendet, oder bei großer Menge mit der abgezogenen oder abgeschöpften Lake gut begossen werden. Nach 8 Tagen können kleine Fleischstücke schon gekocht werden, größere Stücke dagegen müssen 14 Tage bis 3 Wochen in der Lake bleiben.

Wird das Fleisch geräuchert, dann müssen kleine Fleischstücke 14 Tage, Schinken 3—4 Wochen in der Lake liegen. Bevor man das Fleisch in den Rauch hängt, läßt man es in der Kälte 24 Std. gut abtropfen, damit nicht zu viel Feuchtigkeit in den Rauchapparat oder in den Rauchfang kommt.

481. Gesalzenes, gekochtes Schweinefleisch.

Zut.: 2½ Pfd. Fleisch, 3 l Wasser, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, ½ Lorbeerblatt, 1 Teel. Salz.

Das gesalzene Fleisch und zwar am besten vom Rippenstücke wird mit kaltem Wasser und den Gewürzen beigestellt und langsam weich gekocht, wozu man ungefähr 1 Std. rechnet.

482. Dürrfleisch.

Zut.: 2 Pfd. Dürrfleisch, 2—3 l Wasser, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, 2 Eßl. Weckmehl.

Beim Einkauf achte man darauf, daß das Fleisch nicht zu schwach geräuchert und gut durchwachsen ist. Es wird bei der Zubereitung im Wasser gebürstet, einige Stunden eingeweicht, mit kaltem Wasser (Einweichwasser) und dem Gewürz beigestellt und je nach der Dicke des Fleischstückes in geschlossenem Topfe 1½—2 Std. gekocht, das heißt, das Fleisch darf nicht strudeln, sondern nur kleine Bläschen ziehen, sonst wird es trocken. 10 Min. vor dem Anrichten legt man es in eine Pfanne, zieht die Schwarte ab und streut an diese Stelle Weckmehl. Nun stellt man die Pfanne noch etwa 6—8 Min. in den heißen Backofen und reicht das Fleisch nach dem Aufschneiden zu Linsen, weißen Rüben, Sauerkraut u. dgl. Die Kochbrühe verwendet man zum Kochen von Hülsenfrüchten oder zu Kartoffel- u. dgl. Suppen. In einfachem Haushalt kocht man das Fleisch direkt in einem passenden Gemüse, welches dann keiner Fettzugabe bedarf.

483. Gekochter Schinken.

Der gut geräucherte Schinken wird mit einer neuen Bürste in kaltem Wasser gebürstet und zum Aufquellen 12—24 Std. in kaltes Wasser gelegt. Am Tage der Zubereitung stellt man ihn mit dem

Einweichwasser zugedeckt auf den Herd, bringt ihn langsam zum Kochen und läßt ihn langsam — das Wasser darf nur kleine Bläschen ziehen — etwa 4—5 Std. kochen. Es empfiehlt sich, das Garsein durch Einstechen einer Dressiernadel zu prüfen. Soll der Schinken kalt verwendet werden, läßt man ihn im Sud erkalten.

Wird der Schinken dagegen ganz als warmer Gang aufgetragen, dann schneidet man die Schwarte um den Knochen herum zackenartig ein und löst die den Schinken umhüllende Schwarte vorsichtig los. Die Schwarte um den Knochen, welche hübsch gezackt zurückbleibt, bildet gewissermaßen eine Manschette, welche nach dem Anrichten noch mit einer zugeschnittenen Papiermanschette überzogen werden kann. Nun fängt man an der oberen gewölbten Seite des Schinkens zu schneiden an, bis man beim Knochen angelangt ist. Hierauf legt man den Schinkenknochen auf eine große, heiße Platte und setzt die heißgehaltenen Schinkenscheiben wieder möglichst in ihre alte Lage zurück. Nach dem Garnieren mit Bratspieß, Zitronenkörbchen, Kartoffelröschen wird der Schinken mit Spargeln oder Blumenkohl aufgetragen.

Saftiger bleibt der Schinken, wenn sein Garsein statt durch Kochen durch Backen erreicht wird. Dies ist aber nur möglich, wenn man zum Backen einen großen Bäckerofen benützen kann. Bei dieser Zubereitungsart muß der Schinken nach dem Vorrichten und Einweichen von der Schwarte befreit werden. Für einen Schinken von 6—8 Pfd. Gewicht richtet man einen Brotteig (siehe Nr. 1057) von 1½—2 Pfd. Mehl, wellt diesen nach dem Gehen zu einer 1½ cm dicken Schichte aus, hüllt den Schinken gut darin ein und legt ihn so zum Gehen auf das mehlbestäubte Brett, daß die Teigenden nach unten zu liegen kommen. Der Schinken wird, nachdem der Teig genügend gegangen, in den Backofen geschoben und hier bei einer Temperatur von 220—250 ° im Zeitraum von 2½—3 Stunden gebacken.

Die Brotkruste wird nach dem Backen losgelöst und der Schinken aufgeschnitten wie bereits angegeben.

484. Schinken in Burgunder.

Zut.: Ein Rollschinken, etwa 5 Pfd. wiegend. — Zum Kochen: 6 l Wasser. — Zum Dämpfen: 1 l Burgunder, 1 Zwiebel, 1 Stückchen Sellerie, 1 Gelbrübe, 1 Petersiliensträußchen. — Zum braunen Beiguß: 70 g Fett, 90 g Mehl, ¼ l Tomatenmark, 2¼ l Schinkenbrühe, 1 Teel. Salz.

Der nach Nr. 483 vorgerichtete Schinken wird mit dem Einweichwasser beigestellt, zum Kochen gebracht und vorsichtig 1 Std. gekocht und zwar soll das Wasser stets nur kleine Bläschen ziehen. Sodann wird der Schinken herausgenommen, die Schwarte vorsichtig abgezogen und der Schinken mit Burgunder oder einem sonstigen starken Rotwein, Zwiebel, geputzten Sellerieſtückchen, Petersiliensträußchen in eine nicht zu große gußeiserne Bratpfanne gelegt. Diese stellt

man in den heißen Backofen und bratet den Schinken unter öfterem Begießen 1 Std. (Ist der Schinken größer, muß dementsprechend längere Koch- und Bratezeit gerechnet werden.) 10 Minuten vor dem Auftragen wird der Schinken glasiert, und zwar geschieht dies in gut heißem Ofen durch fortwährendes Begießen mit dem eingedämpften Bratensaft. Der Schinken, der nun ein braunglasiertes Aussehen haben soll, wird herausgenommen, heißgestellt und dem Bratensaft der inzwischen fertig gekochte, braune Beiguß zugegeben. Nach dem Aufkochen treibt man ihn durch ein Sieb, zerlegt den Schinken und schichtet ihn auf eine heiße Platte, welche man noch mit Zitronenkörbchen und Petersilie garniert. Als Gemüsebeigabe eignet sich Rosenkohl u. dgl. Der braune Beiguß wird aus Fett und Mehl hergestellt, mit Tomatenmark und Schinkenbrühe aufgefüllt und soll vor der Zugabe zum Bratensaft mindestens 3—4 Std. kochen.

485. Gespickte Schweinslenden.

Zut.: 2—3 Schweinslenden, 2 Pfd. wiegend, 50 g Speck, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 70 g Fett, 20 g Mehl, 1 Zwiebel, $^1/_8$ l Rahm, $^1/_8$ l Fleischbrühe, 3—4 Eßl. Wein.

Die Schweinslendchen werden gehäutet, auf der Oberseite mit feinen Speckstreifen durchzogen und mit Salz, Pfeffer und Mehl bestreut. Sodann gibt man sie mit Zwiebel in das heiße Fett, läßt sie in geschlossener Pfanne im heißen Backofen 30 Min. dämpfen, gibt Rahm oder 1 Eßlöffel angerührtes Stärkemehl und Wein zu, bringt sie nach weiteren 10 Min. Dämpfen nebst Beiguß zu Tisch. Sollte der Beiguß etwas fett sein, wird er vor dem Anrichten entfettet. Man reicht am besten Salat dazu.

486. Schweinekotelettes.

Zut.: $2^1/_2$ Pfd. Schweinefleisch, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 1—2 Eier, 2 Eßl. Milch, Weckmehl, Fett, 20 g Butter.

Schweinsrücken, von welchem man die obere, dicke Fettschicht bis auf 1cm entfernt hat, teilt man den Rippen entlang in Kotelettes, klopft diese und bestreut sie kurz vor dem Backen mit Salz und Pfeffer. Die Eier, oder auch nur Eiweiß, werden mit der Milch gut verquirlt, die Kotelettes darin umgewendet, und nachdem man sie noch mit Weckmehl umhüllt hat, in heißem Fett 8 Min. gebacken. (Siehe Seite 157.) Will man sie recht weich haben, legt man sie nach dem Backen in eine mit wenig Butter bestrichene, gußeiserne Bratpfanne, deckt sie zu und läßt sie in wenig heißem Backofen oder auf der Seite des Herdes 10—15 Min. dämpfen.

487. Gedämpfte Schweinekotelettes.

Zut.: 6 Schweinekotelettes, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 60 g Fett. — Zum Dämpfen: 1 große Zwiebel, 30 g Butter, 6 Eßl. Rahm, $^1/_3$ l Braten- oder braunen Beiguß.

Die Schweinekotelettes werden abgerieben, geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut und in heißem Fett auf beiden Seiten unter

Wenden und Begießen 8 Min. gebraten. Während dieser Zeit dämpft man in Butter die in ⅓ cm breite Streifchen geschnittene Zwiebel goldgelb, gibt den Rahm und nach 10 Min. den Bratenbeiguß und die Kotelettes zu und läßt sie 10 Min. dämpfen. In Ermangelung von Bratenbeiguß kann man auch einen gut durchgekochten, braunen Beiguß verwenden, den man gut würzt. Man reicht die Kotelettes mit Reisgemüse u. dgl.

488. Schweineschnitzel.

Zut.: 6 Schweineschnitzel, etwa 2 Pfd. wiegend, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 2 Eiweiß, Weckmehl, Fett.

Diese werden auf dieselbe Weise zubereitet wie Wienerschnitzel. (Nr. 439.)

489. Schweinefleischrollen.

Zut.: 2½ Pfd. Schweinefleisch (Schlegel), 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 12 große Salbeiblätter, Saft einer Zitrone, 2 Eßl. Mehl, Fett, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, 1 Teel. angerührtes Stärkemehl, ¼ l Fleischbrühe, 3 Eßl. Wein.

Das Schweinefleisch, und zwar vom Schlegel oder Bug, wird in handgroße, 1 cm dicke Scheiben geschnitten, geklopft, mit Salz, Pfeffer und Zitrone gewürzt, gerollt und mit Salbeiblättern umbunden. Bevor man sie in das heiße Fett gibt, wendet man die Rollen in Mehl um und brät sie nebst den Bratenzutaten auf starkem Feuer rasch braun. Hierauf stellt man sie in den heißen Backofen, gibt von Zeit zu Zeit heiße Fleischbrühe zu und läßt sie unter fleißigem Begießen ¾ Std. braten. Nun gibt man sauren Rahm oder angerührtes Stärkemehl dazu, entfettet nach ¼ Std. den Beiguß und würzt nach dem Durchsieben mit Wein. Vor dem Auftragen werden die Schnüre gelöst und die Salbeiblätter entfernt. Man reicht Rot- und Bayrischkraut oder Bohnen dazu.

490. Schweinefleischwürstchen.

Zut.: 2 Pfd. Schweinefleisch, 2 Brötchen, 2 Eier, 1 Eßl. Zwiebel und Petersilie, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, Muskat. — Zum Umhüllen: 50 g Weckmehl, Backfett.

Das Schweinefleisch vom Bug oder Schlegel wird nebst den abgeriebenen, eingeweichten, ausgedrückten Brötchen durch die Fleischmaschine getrieben und mit gedämpften, feingeschnittenen Zwiebeln und Petersilie, Eiern, Salz, Pfeffer und Muskat gut gemengt. Von dem erhaltenen Fleischteig formt man 12 Würstchen etwa 10 cm lang, wälzt sie in Weckmehl und bäckt sie in einer Pfanne in heißem Fett etwa 10 Min. Man reicht sie mit Gelbrüben, Wirsing, Kraut usw.

491. Schweinefleisch auf Elsässer Art.

Zut.: 2 Pfd. Schweinefleisch, $1^1/_2$ Eßl. Salz, 3 Pfd. Kartoffeln, 1 Zwiebel, $^1/_2$ l Wasser, 2—3 Eßl. Essig.

Die Kartoffeln werden geschält, in ½ cm dicke Scheiben geschnitten, die Zwiebel in 4 Teile geteilt. Das Fleisch, am besten vom Bug oder Hals, mit einer dicken Fettschichte, wird gewaschen, geklopft und mit Salz eingerieben. In einen breiten irdenen Topf, oder in Ermangelung eines solchen, in eine irdene Schüssel gibt man Wasser, Essig und die Hälfte der Kartoffeln, bestreut mit Salz, legt das Fleisch nebst Zwiebel in die Mitte darauf und schichtet den Rest der Kartoffeln außen herum. Man stellt den Topf $1^1/_2$—2 Std. in den heißen Backofen und übergießt von Zeit zu Zeit die Oberfläche mit der sich bildenden Brühe. Sollten die Kartoffeln besonders mehlig sein, so muß man etwas mehr Wasser zugießen.

492. Jägerfleisch.

Zut.: 1 Krautkopf, etwa 3 Pfd. wiegend, 2 Eßl. Salz, $2^1/_2$ l Wasser, $1^1/_2$ Pfd. Dürrfleisch, 1 Pfd. Kartoffeln.

Das Kraut wird fein gehobelt, gesalzen und etwa 24 Std. gut beschwert, sodann mit dem Wasser und dem Dürrfleisch beigestellt und ungefähr 2 Std. gekocht. Alsdann nimmt man das Fleisch heraus, gibt dafür die geschälten, in 3—4 cm große Würfel geschnittenen Kartoffeln dazu und kocht diese im Kraut weich. Währenddessen schneidet man das Fleisch in gleichmäßige Scheiben, bratet sie in einer Pfanne auf beiden Seiten leicht an und gibt das dabei austretende Fett über das Gemüse. Beim Anrichten des Gerichtes legt man das Fleisch in Kranzform um das Gemüse.

13. Eingeweide.

Siehe Seite 22.

493. Gekochte, frische Ochsenzunge.

Zut.: Eine Ochsenzunge (etwa 4 Pfd. wiegend), 5 l Wasser, 4 Eßl. Salz, 6 Pfefferkörner, 3 Nelken, 1 Zwiebel, 1 Sträußchen Suppengrüns, $^1/_2$ Zitrone.

Die Zunge, welche durch glatte Haut erkennen läßt, daß sie von einem jungen Tiere stammt, wird mit dem Wasser und den Gewürzen beigestellt, langsam zum Siedepunkt gebracht und bei diesem Kochgrad, je nach der Größe der Zunge 2—4 Std. gekocht. Kommt das Wasser zum Strudeln, dann verliert die Zunge an Wohlgeschmack; sie würde trocken schmecken.

Kurz vor dem Gebrauch zieht man mit Hilfe eines reinen Tuches die Haut ab, schneidet die Zunge in dünne Scheiben, schichtet sie schuppenartig auf die heiße Platte und gießt wenig heiße Brühe darüber.

494. Gekochte, gesalzene Ochsenzunge.

Zut.: 1 Ochsenzunge (etwa 4 Pfd. wiegend), 5 l Wasser, 2 Eßl. Salz, 1 Eßl. Essig, 1/8 l Wein, 1 Zwiebel mit 3 Nelken besteckt, 1/2 Lorbeerblatt, 1 Sträußchen Suppengrüns, 5 Pfefferkörner, 1 Gelbrübe.

Die gut durchgesalzene Zunge wird in den kochenden Sud gegeben, den man aus Wasser und den angegebenen Gewürzen hergestellt hat und auf der Seite des Herdes 4—5 Std. gekocht. Sobald sich auf der Haut Bläschen zeigen, ist die Zunge weich. Man zieht der Zunge die Haut ab, schneidet sie in Scheiben, gibt wenig Sud darüber und reicht sie zu Blumenkohl, Schwarzwurzeln u. dgl. Gemüsen. Wird die Zunge kalt aufgetragen, so wird sie nach dem Kochen abgezogen, zwischen zwei Brettchen gelegt, mit Gewichtsteinen 24 Std. beschwert und bei Gebrauch aufgeschnitten. Die schön ausgelegten Scheiben werden mit Fleischgelee verziert. Ist die Zunge sehr scharf gesalzen, so unterläßt man beim Kochen das Salzen der Brühe.

495. Geräucherte, gekochte Zunge.

Zut.: 1 geräucherte Zunge, 5 l Wasser, 2 Eßl. Salz, Suppengrüns.

Die Ochsenzunge wird in kaltem Wasser abgebürstet, zum Einweichen einige Stunden in Wasser gelegt, mit kaltem Wasser aufs Feuer gestellt, gewürzt und je nach der Größe 4—5 Std. gekocht. Sodann wird die Zunge herausgenommen, abgezogen und zu Rotkraut u. dgl. Gemüse gereicht.

496. Gedämpfte Ochsenzunge.

Zut.: Zum Kochen: 1 Zunge (etwa 4 Pfd. wiegend), 5 l Wasser, 3 Eßl. Salz, 1 Sträußchen Suppengrüns, 1 Zwiebel mit Nelken besteckt, 1/2 Lorbeerblatt, 1/4 Zitrone. — Zum Spicken: 50 g Speck. — Zum Dämpfen: 60 g Fett, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, 50 g gebräuntes Mehl, 5/4 l Fleisch- oder Zungenbrühe, 1 Eßl. Essig, 2 Eßl. Madeira.

Eine frische Ochsenzunge wird mit Wasser, Salz und Gewürzen langsam halb weichgekocht (1½ Std.) und dann die Haut abgezogen. Hierauf zieht man der Länge nach 3 Reihen feine Speckstreifen ein, brät die Zunge in heißem Fett mit Gelbrübe und Zwiebelscheiben braun an, gibt das Mehl in die Pfanne und rührt dieses, nach etwa 10 Min., mit der Brühe glatt, deckt die Pfanne zu und stellt die Zunge ungefähr 2 Std. in den Backofen. Beim Anrichten wird der Beiguß durch ein Sieb getrieben, mit Madeira gewürzt und Nudeln oder dgl. als Zuspeise gegeben.

497. Gekochte Kalbszunge.

Zut.: 2 Kalbszungen, 1½ l Wasser, 1 Eßl. Salz, 4 Pfefferkörner, 2 Nelken in einer kleinen Zwiebel steckend, 1 Sträußchen Suppengrüns, 1/4 Zitrone.

Die Kalbszungen werden mit kaltem Wasser beigestellt, zum Kochen gebracht, abgeschüttet, mit den angegebenen Zutaten bei-

gestellt und langsam — sie dürfen ja nicht strudeln — weichgekocht (1 Std.). Kurz vor dem Gebrauch zieht man die Haut ab, schneidet die Zungen in Scheiben, richtet sie im Kranz auf einer heißen Platte an und reicht sie mit Madeira- oder ähnlichem Beiguß.

498. Gebackene Kalbszunge.

Zut.: 2—3 Kalbszungen. — Zum Kochen: 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz, 1 Sträußchen Suppengrüns, 1 Zwiebel. — Zum Backen: 1—2 Eier, Weckmehl, Fett.

Die gewässerten Kalbszungen werden mit Wasser, Salz, Suppengrüns und Zwiebel beigestellt, weichgekocht (1. Std.) und abgezogen. Kurz vor dem Gebrauch werden sie der Länge nach je nach der Größe 1—2 mal durchschnitten, in Eiweiß nud Weckmehl umgewendet und in heißem Fett auf beiden Seiten hellbraun gebacken. Die Zungen schmecken gut zu Erbsen, Blumenkohl oder Kopfsalat.

499. Zungenragout.

Zut.: 1 gekochte Ochsenzunge. — Zum Beiguß: 90 g Fett, 120 g Mehl, 4 Eßl. Tomatenmark, $1^1/_2$ l Zungen- oder Fleischbrühe, 1 Teel. Salz, 5 Pfefferkörner, 4 Nelken, 1 Zwiebel, 1 Straußchen Suppengrüns, 1 Zitronenscheibe, 3 Eßl. Essig, $^1/_8$ l Wein.

Mit den angegebenen Zutaten bereitet man einen braunen Beiguß, den man mindestens 4 Std. kocht. Alsdann läßt man ihn durch ein Sieb laufen, würzt mit Wein, gibt die gekochte, abgezogene, mit einem scharfen Messer in Scheiben geschnittene Zunge zu und reicht das Ragout mit Nudeln, Reis oder dergl. Speisen. Zur Verfeinerung kann man Madeira oder Champignons, sowie Blätterteighalbmonde zugeben. Beim Einkauf der Zunge achte man darauf, daß die Haut möglichst glatt ist.

500. Brieschen vorzubereiten.

Das Brieschen, auch Kalbsmilch genannt, wird vom Schlund und Gurgel befreit, und damit das Blut herausgezogen wird, mehrere Stunden in kaltes, oft zu wechselndes Wasser gelegt. Alsdann stellt man es mit reichlich Wasser aufs Feuer, läßt dieses recht heiß werden, erneuert das Wasser wieder und wiederholt dies so oft, bis das Brieschen schön weiß ist. Hierauf läßt man es mit nochmals aufgefülltem Wasser einigemal aufkochen, legt es wieder in kaltes Wasser, entfernt alle hautigen Teile und verwendet es weiter nach den verschiedenen Kochregeln.

501. Gespickte, gedämpfte Brieschen.

Zut.: 3 Brieschen, 50 g Spickspeck, 2 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 70 g Butter, 1 kleine Gelbrübe, 4—5 Champignons, $^1/_4$ l sauren Rahm, $^1/_8$ l Fleischbrühe, 4—5 Eßl. Wein.

Die nach Nr. 500 vorbereiteten Brieschen werden mit feinen Speckfäden gespickt. In einer Bratpfanne läßt man Butter heiß

werden, gibt die gespickten, mit wenig Salz bestreuten Brieschen, sowie Zwiebel, Gelbrübe und nach Belieben die geputzten Champignons zu und läßt sie auf beiden Seiten anbraten. Sodann gießt man Fleischbrühe zu, läßt diese auf hell brennendem Feuer wieder einkochen, wobei man dafür Sorge zu tragen hat, daß die Brieschen nicht anbrennen. Nun gießt man Wein und nochmals etwas Fleischbrühe zu, bedeckt die Brieschen mit Butterpapier und läßt sie in nicht zu heißem Backofen, unter fleißigem Begießen ½ Std. dämpfen. Sollte während des Dämpfens der Beiguß einkochen, so gießt man wenig Fleischbrühe nach. Beim Anrichten wird der Beiguß entfettet, über die Brieschen angerichtet und letztere mit jungen Gemüschen garniert. Man kann die Brieschen statt mit Fleischbrühe auch mit saurem Rahm dämpfen.

502. Gebackenes Brieschen.

Zut.: 3 Brieschen, 1 Eßl. Salz, 2 Eier, Weckmehl, Butter oder Fett
oder 3 Brieschen, 1 Eßl. Salz, 2 Eier, 40 g Mehl, 60 g geriebenen Schweizerkäse, Butter oder Fett.

Die gut vorbereiteten Brieschen (Nr. 500) werden querüber in schwach fingerdicke Scheiben geschnitten, gesalzen, in Ei und Weckmehl oder in Mehl, Ei und geriebenen Käse umgewendet und in heißem Fett auf beiden Seiten braun gebacken. Man reicht sie kranzartig angerichtet um junge Gemüschen wie Erbsen, Blumenkohl, auch Steinpilze oder als Gang für sich mit Kopfsalat.

503. Brieschen- oder Hirnauflauf mit Reis.

Zut.: 2 Brieschen oder 2 Hirne, 120 g Butter, ½ Eßl. Salz, 1 Teel. feingeschnittene Zwiebel, 1 Teel. feingewiegte Petersilie, 250 g Reis. — Zum Abkochen: 2 l Wasser, 1 Eßl. Salz. — 4 Eier.

Die nach Nr. 500 vorgerichteten Brieschen oder die gebleichten Hirne werden in 2—3 cm große Würfel geschnitten und in ¼ der angegebenen Buttermenge mit Zwiebel, Petersilie und Salz 5 Min. gedämpft. Inzwischen wurde der gewaschene Reis in kochendes Salzwasser gegeben und nach 25 Min. Kochzeit auf ein Sieb gegossen. Nun wird die Butter schaumig gerührt, der erkaltete Reis, die Eigelb und mit dem steif geschlagenen Eierschnee vorsichtig die gedämpften Brieschen oder die Hirne darunter gezogen. Man füllt die Masse in eine vorbereitete Auflaufform und läßt sie in heißem Backofen 40—45 Min. aufziehen. Man reicht die Speise mit einem Tomaten- oder Madeirabeiguß.

504. Gebackenes Hirn.

Zut.: 3 Hirne, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 2 Eier, Weckmehl, 100 g Butter oder Fett.

Das mehrere Stunden gewässerte Hirn wird gehäutet, mit kaltem Wasser und 1 Teelöffel Salz zum Kochen gebracht und noch-

mals 10 Min. in kaltes Wasser gelegt. Kurz vor dem Gebrauch bestreut man es mit Salz und Pfeffer, wendet es in verrührtem Ei und Weckmehl um und bäckt es in heißem Fett oder Butter auf beiden Seiten schön goldbraun. (Backzeit: 8—10 Min.)

505. Oder:

Das gewässerte, gehäutete Hirn wird mit kaltem Wasser beigestellt, nach dem Aufkochen und wieder Abgießen in einem Sud von Wasser, Salz, Wein und Suppengrüns vorsichtig 20 Min. auf der Seite des Herdes gekocht und nach dem Herausnehmen in Scheiben geschnitten oder auch nur geteilt in Ei und Weckmehl umgewendet und in heißem Fett goldbraun gebacken.

506. Gedämpftes Hirn.

Zut.: 2 große Hirne, 1 Teel. Salz. — Zum Beiguß: 60 g Butter, 80 g Mehl, $^3/_4$ l Fleischbrühe. — 2 Eigelb, 2 Eßl. Rahm, 4 Eßl. Wein.

Die gewässerten, gehäuteten, gebleichten Kalbshirne werden in den vorher zubereiteten weißen Butterbeiguß gegeben und 20 Min. darin gedämpft. Kurz vor dem Auftragen würzt man mit Wein, rührt den Beiguß vorsichtig mit verrührtem Eigelb und Rahm ab und reicht das Hirn mit Reis oder Nudeln oder füllt es in einen Reisrand.

507. Hirnschnitten.

Zut.: 1 Hirn, 40 g Weckmehl, 2 Eier, 10 g Butter, 1 Teel. verwiegte Petersilie und Zwiebel, 1 Eßl. Rahm, 1 Teel. Salz, 6 Brötchen, Backfett.

Das Hirn wird in lauwarmes Wasser gelegt, gehäutet und fein verwiegt. Dazu gibt man Salz, Pfeffer, Muskat, gedämpfte Zwiebel und Petersilie, Eier, Weckmehl und sauren Rahm und mengt dies gut durch. Von frischen Milchbrötchen schneidet man 24 etwa $^3/_4$ cm dicke Schnitten, streicht die Hirnmasse darauf und bäckt sie schwimmend in heißem Fett und zwar so, daß die unbestrichene Seite zuerst gebacken wird. (Backzeit: 5 Min.)

508. Gedämpfte Herzen.

Zut.: 2 Herzen, $^1/_8$ l Wasser, 4 Eßl. Essig, 40 g Speck, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 60 g Fett, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, $^1/_4$ l Fleischbrühe, $^1/_8$ l Rahm oder 1 Teel. angerührtes Stärkemehl, 2 Eßl. Wein.

Die Kalbsherzen werden von den Röhren und Sehnen befreit und mit dem mit Wasser verdünnten Essig übergossen. Man läßt die Herzen 12 Std. darin liegen, spickt sie dann mit feingeschnittenen Speckstreifen und reibt sie mit Salz und Pfeffer ein. In einer kleinen Bratpfanne läßt man das Fett heiß werden, brät die Herzen nebst Zwiebel und Gelbrübe auf allen Seiten braun an und stellt sie in den heißen Bratofen. Sobald die Zwiebel braun ist, löscht man

mit Fleischbrühe ab und läßt die Herzen unter fleißigem Begießen 1 Std. dämpfen. Sodann gießt man das angerührte Mehl oder den Rahm darüber, läßt dieses ebenfalls bräunen, entfettet den Beiguß und reibt ihn durch ein Sieb. Die Herzen werden in Scheiben geschnitten und nebst dem mit Wein gewürzten Beiguß zu Schupfnudeln, Rahmkartoffeln u. dgl. aufgetragen.

509. Gefüllte Herzen.

Zut.: 2 Herzen. — Zum Übergießen: $^1/_4$ l Essig, $^1/_4$ l Wasser. — Zur Fülle: $1^1/_2$ Brötchen, 1 Ei, 1 Eßl. gedämpfte Zwiebel und Petersilie, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer. — Zum Spicken: 40 g Speck. — Zum Braten: 60 g Fett, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, 1 Teel. angerührtes Stärkemehl, $^1/_4$ l Fleischbrühe, 3—4 Eßl. Wein.

Die Herzen werden über Nacht in mit Wasser verdünntem Essig gelegt. Am Tage der Zubereitung schneidet man die Röhren heraus, füllt die Herzen mit folgender Fülle, näht sie zu, spickt sie mit feinen Speckstreifen, reibt sie mit Salz und Pfeffer ein und brät sie wie in Nr. 508 angegeben. Fülle: Das Fleisch, welches an den herausgeschnittenen Röhren haftet, wird losgelöst, möglichst fein gewiegt und mit den abgeriebenen, eingeweichten, ausgedrückten und verzupften Brötchen, gedämpfter Zwiebel und Petersilie, Salz, Pfeffer und Ei gut vermengt.

510. Gedämpfte Leber.

Zut.: $1^1/_2$ Pfd. Leber, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 50 g Fett, 30 g Spickspeck, 1 Teel. angerührtes Stärkemehl oder $^1/_8$ l sauren Rahm, $^1/_4$ l Fleischbrühe, 2 Eßl. Wein.

Die Kalbsleber wird einige Minuten in lauwarmes Wasser gelegt, gehäutet und mit fein geschnittenen Speckstreifen gleichmäßig gespickt. In dem heißen Fett, dem man Bratenzutaten zugegeben hat, brät man die Leber an, löscht mit wenig Fleischbrühe oder Bratenbeiguß ab und läßt die Leber gut zugedeckt $^1/_2$ Std. dämpfen. Nun gießt man den sauren Rahm oder angerührtes Stärkemehl darüber, würzt mit Salz, Pfeffer, Wein und läßt die Leber nochmals 10 Min. dämpfen. Beim Anrichten wird der Beiguß entfettet, mit Wein gewürzt, durchgeseiht und am besten mit Salat zu Tisch gegeben.

511. Gebackene Leber.

Zut.: $1^1/_2$ Pfd. Kalbsleber, 4 Eßl. Mehl, Backfett, 1 Eßl. Salz, $^1/_8$ l Fleischbrühe.

Die Leber, am besten Kalbsleber, Rindsleber wird beim Backen leicht trocken, legt man $^1/_4$ Std. in lauwarmes Wasser, häutet sie und schneidet sie in $^3/_4$ cm dicke Scheiben. Bei Verwendung von Rindsleber muß man die Scheiben $^1/_2$ Std. in Milch legen. Kurz vor dem Auftragen wendet man die Leber in Mehl um, gibt sie in heißes Fett und bäckt sie unter Begießen und Wenden etwa 6—8 Min. Sodann

wird sie auf einer heißen Platte angerichtet, mit feinem Salz bestreut und der zurückbleibende Bratenansatz, nach dem man ihn mit etwas Fleischbrühe aufgekocht hat, darüber gegossen. Nach Belieben kann man die Leberscheiben vor dem Umwenden in Mehl auch in verrührtes Ei tauchen, sowie sie ferner mit feinen Zwiebelstreifen braten. Die angerichtete Leber kann mit Zitronenscheiben garniert werden.

512. Geröstete Leber.

Zut.: 2 Pfd. Kalbsleber, 80 g Fett, 1 große Zwiebel, 20 g gebräuntes Mehl, $^1/_4$ l Fleischbrühe, $^3/_4$ Eßl. Salz.

Die Kalbsleber wird $^1/_4$ Std. in lauwarmes Wasser gelegt, gehäutet und blättrig geschnitten. Alsdann läßt man Fett heiß werden, gibt die feingeschnittene Zwiebel und sobald sie gelb ist, die Leber zu, röstet sie auf offener Flamme unter stetem Wenden etwa 5 Min., streut gebäuntes Mehl darüber und rührt dieses mit wenig Fleischbrühe zu einem kleinen Beiguß. Sobald dieser aufgekocht hat, würzt man mit Salz und bringt die Leber sofort zu Tisch.

513. Saure Leber.

Zut.: $1^1/_2$ Pfd. Leber. — Zum Dämpfen: 60 g Fett, 1 Teel. feingeschnittene Zwiebel, 3 Eßl. gebräuntes Mehl, $^1/_2$ l Knochen- oder Fleischbrühe, 1 Eßl. Weinessig, 3 Eßl. Wein, 1 Eßl. Salz.

Die Leber, am besten Kalbsleber, wird $^1/_4$ Std. in lauwarmes Wasser gelegt, gehäutet und in feine Scheibchen geschnitten im Durchmesser von 3—4 cm. In dem Fett dämpft man die Zwiebel hellgelb, gibt die Leber zu und dämpft sie unter stetem Umwenden, bis sie nicht mehr blutig erscheint. Nun streut man das gebräunte Mehl darüber, läßt dieses 5 Min mitdämpfen, löscht mit der Flüssigkeit ab und gibt die Gewürze zu. Man läßt die Leber auf der Seite des Herdes 5—10 Min. dämpfen.

514. Leberklöße.

Zut.: $1^1/_4$ Pfd. Leber, 50 g Lunge, 1 Eßl. Salz, Prise Majoran, 1 Eßl. gedämpfte Zwiebel und Petersilie, 2 Eier, $2^1/_2$ trockene Brötchen, 40 g Weckmehl, 40 g unausgelassenes Nierenfett. — Zum Abkochen: 2 l Wasser, 2 Eßl. Salz. — Zum Abschmälzen: 20 g Butter, 2 Eßl. Weckmehl.

Die Leber wird kurze Zeit in lauwarmes Wasser gelegt, gehäutet und mit der Lunge fein verwiegt oder geschabt. Die Brötchen werden abgerieben, eingeweicht, ausgedrückt, verzupft und nebst Ei, Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran, Zwiebel und Petersilie und Weckmehl unter die Leber gemengt. Von dieser Masse legt man mit einem Eßlöffel einen Probekloß in kochendes Salzwasser und mengt, wenn dieser nicht halten sollte, nochmals Weckmehl darunter. Sodann formt man längliche Klöße und läßt diese zugedeckt in kochendem Salzwasser etwa 10 Minuten vorsichtig ziehen. Beim Anrichten

überschmälzt man sie mit in Butter geröstetem Weckmehl. Durch Zugabe von fein verwiegtem Nierenfett werden die Klöße zarter. (Gibt 30 Klöße.) Die Kloßbrühe wird durch Einschneiden von 3 trockenen Brötchen und Abschmälzen mit in Fett gedämpften Zwiebeln zu einer Suppe verarbeitet.

515. Leberkartoffeln.

Zut.: 2 Pfd. Kartoffeln, 2 Eßl. Fett, 1 Eßl. Salz, 2 Leberwürste, 1—2 Eier, 5—6 Eßl. Milch.

Gekochte, geschälte Kartoffeln schneidet man in 1 cm große Würfel. In einer Bratpfanne erhitzt man das Fett, gibt die Kartoffeln nebst Salz hinein, brät sie unter vorsichtigem Umwenden etwa 5 Min., mengt die gehäuteten, in Scheiben geschnittenen Leberwürste darunter und brät die Kartoffeln noch weitere 5 Min. Nach Belieben kann man 3 Min. vor dem Anrichten mit Milch verquirlte Eier darüber gießen. Schmeckt gut mit Salat.

516. Leberreis.

Zut.: 1 Pfd. Reis, 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz. — 1 Pfd. Leber, 60 g Fett, 1 Eßl. feingeschnittene Zwiebel, 40 g gebräuntes Mehl, $^1/_2$ l Fleischbrühe, 1 Eßl. Essig, 3 Eßl. Wein, 1 Eßl. Salz, 2 Eßl. geriebenen Käse, 1 Eßl. Weckmehl, 20 g Butter.

Der gewaschene Reis wird in das kochende Salzwasser gegeben, 25 Min. gekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb gegossen. Inzwischen dämpft man in dem heißen Fett die fein geschnittene Zwiebel gelblich, gibt die gehäutete, in kleine, feine Blättchen geschnitzelte Leber und nach weiteren 5 Min. Dämpfzeit das Mehl zu und löscht mit heißer Brühe ab. Nach dem Würzen mit Wein, Essig, Salz, Pfeffer füllt man in eine vorgerichtete Auflaufform eine 2 cm hohe Lage Reis, bedeckt diese mit der Leber, läßt wieder Reis folgen usw., bis aller Reis eingefüllt ist. Auf die letzte Lage kommt geriebener Käse, das Weckmehl und Butterstückchen. Der Auflauf wird $^3/_4$ Stunden in gut heißen Ofen gestellt und nach Belieben mit grünem Salat oder als Gang allein aufgetragen.

517. Saure Nieren.

Zut.: 2 Pfd. Kalbsnieren, 60 g Butter, $^1/_2$ Zwiebel, 50 g gebräuntes Mehl, $^1/_3$ l Fleischbrühe, 1 Eßl. Salz, 2 Eßl. Essig, 5—6 Eßl. Wein, Prise Pfeffer, 2 Eßl. Rahm.

Die Nieren, am besten solche vom Kalb, werden vom Fett befreit, und quer in messerrückendicke, etwa 2—3 cm breite Scheiben geschnitten. In der heißen Butter dämpft man Zwiebel hellgelb, gibt die Nieren zu und dämpft sie mit, bis sie nicht mehr blutig sind. Alsdann streut man das Mehl darüber, löscht nach 5 Minuten mit der Fleischbrühe ab, läßt die Nieren in geschlossenem Topfe 8—10 Min. dämpfen und würzt vor dem Anrichten mit Salz, Pfeffer, Essig und Wein und rührt nach Belieben Rahm darunter.

518. Geröstete Sülz.

Zut.: 2 Pfd. Sülz, 60 g Fett, 1 kleine Zwiebel, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 1 Teel. Zitronensaft, 1 Teel. gehackte Petersilie.

Die weichgekochte, mit Salz abgeriebene Sülz wird in frischem Wasser gut gereinigt und in halbfingerlange feine Streifchen geschnitten. In einer großen Pfanne erhitzt man Fett, gibt die feingeschnittene Zwiebel, die Sülzstreifen nebst Salz und Pfeffer hinein und röstet sie auf starkem Feuer unter stetem Umwenden gelblich. Alsdann würzt man mit Zitronensaft und richtet die Sülz auf heißer Platte an. Vor dem Auftragen bestreut man sie nach Belieben mit feingewiegter Petersilie.

519. Saure Sülz.

Zut.: 2 Pfd. Sülz, 50 g Fett, $^1/_2$ feingeschnittene Zwiebel, 50 g Mehl, 3—4 Eßl. Tomatenmark oder Bratenbeiguß, $^1/_2$ l Fleischbrühe, 1 Eßl. Salz, 2—3 Eßl. Wein, 1 Eßl. Essig.

Die weichgekochte Sülz, an manchen Orten Kutteln genannt, wird tüchtig gewaschen, wenn schleimig, mit Salz abgerieben und in möglichst feine Streifchen geschnitten. Nun gibt man sie in das heiße Fett, in welchem man die Zwiebel gelb gedämpft hat und läßt sie 15 Min. mitdämpfen. Hierauf streut man Mehl darüber, löscht nach 15 Min. mit der Fleischbrühe ab, gibt Tomatenmark oder Bratenbeiguß zu, läßt sie ½ Std. dämpfen und würzt die Sülz mit Salz, Essig und Wein. Man reicht sie als Gericht für sich oder mit Kartoffeln. Auch Reis schmeckt gut dazu.

520. Kalbsgekröse, gedämpft.

Zut.: $1^1/_2$ Pfd. Kalbsgekröse, 40 g Fett, 1 Teel. feingeschnittene Zwiebel, 50 g Mehl, $^1/_2$ l Brühe, 3 Eßl. Wein, 1 Eßl. Salz.

Das weichgekochte Gekröse wird mehrmals durchgewaschen und fein geschnitten. In heißem Fett dämpft man die feingeschnittene Zwiebel, und wenn man das Gericht kräftiger herstellen will, 40 Gramm würflig geschnittenen Schinken und ebensoviel Speck gelblich, gibt das Gekröse zu und läßt es 15 Min. unter öfterem Wenden dämpfen. Hierauf streut man das Mehl darüber, gibt, nachdem dieses 10 Min. mitgedämpft hat, Fleischbrühe und Gewürz zu und läßt das Gekröse nochmals ½ Stunde dämpfen.

521. Kalbsgekröse, geröstet.

Zut.: 2 Pfd Kalbsgekröse, 2 Eßl. Salatöl, 1 Eßl. Salz, 20 g Butter, 1 feingeschnittene Zwiebel, 1 Teel. feingewiegte Petersilie.

Das weichgekochte, gut gereinigte Gekröse wird in 2—3 cm große Stücke geschnitten und in dem heißen Öl oder reichlich Fett auf starkem Feuer in einer Pfanne unter öfterem Wenden 15—20 Minuten geröstet. Inzwischen dämpft man die feingeschnittene

Zwiebel und Petersilie in der heißen Butter gelblich, gibt sie nebst dem Salz zu dem Gekröse, welches sehr heiß aufgetragen werden muß.

522. Lungenragout.

Zut.: $1^1/_2$ Pfd. Kalbslunge, 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz, Suppengrüns. — Zum Beiguß: 50 g Fett, 60 g Mehl, $^3/_4$ l Lungenbrühe, 2 Eßl. Wein.

Kalbslunge wird gewaschen und in kochendem Salzwasser, dem man Suppengrüns zugegeben hat, 2 Std. gekocht. Die Lunge wird hierauf in 1 cm große Würfel geschnitten. Von Fett, Mehl und der nötigen Lungenbrühe bereitet man einen gelben Beiguß, dem man nach dem Durchkochen die Lungenwürfel und den Wein zugibt. Das Ragout wird nach dem Aufkochen mit Salzkartoffeln oder Reis aufgetragen.

523. Gebackenes Kuheuter.

Zut.: 1 Pfd. Euter. — Zum Kochen: 2 l Wasser, 1 Eßl. Salz, 1 Sträußchen Suppengrüns, 1 Lorbeerblatt, 1 Zwiebel, 1 Nelke. — Zum Backen: 2 Eßl. Mehl, 1 Ei, Weckmehl, Fett.

Das gut gewässerte Euter wird mit heißem Wasser und den Gewürzen beigestellt und weichgekocht. Sodann legt man es in kaltes Wasser, trocknet es ab, schneidet es in fingerdicke Scheiben, welche in Mehl, Ei und Weckmehl umgewendet und in heißem Fett im Zeitraum von 6—8 Min. gebacken werden. Die gebackenen Euterscheiben werden mit grünem Salat aufgetragen. Das Euter wird meistens gekocht geliefert.

524. Blut- und Leberwürste zu braten.

Zut.: 10—12 Würste, 80 g Fett.

Die Würste werden etwa 10 Min. in heißem, nicht kochendem Wasser erhitzt und abgetrocknet. In einer möglichst dicken Bratpfanne wird das Fett erhitzt (es darf nicht rauchen), die heißen Würste hineingegeben und auf der Seite des Herdes vorsichtig 8—10 Min. gebraten. Nach Belieben kann man eine in Ringe geschnittene Zwiebel mitbraten.

525. Bratwürstchen.

Zut.: $1^1/_4$ Pfd. Schweinefleisch, $^1/_2$ Pfd. Kalbfleisch (ohne Knochen), 2 Eier, $^1/_4$ l Wasser, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, Muskat, 1 Teel. geriebene Zwiebel, wenig zerdrückten Koriander, $1^1/_2$ m Darm. — Zum Braten: $^1/_8$ l Milch, Fett.

Schweine- und Kalbfleisch vom Schlegel oder Bug werden gewaschen, zweimal durch die Fleischmaschine getrieben und mit den angegebenen Zutaten so lange geknetet, bis der Teig eine weiße Farbe bekommt. Ein gut gereinigter Darm wird auf ein Wursthörnchen gezogen, das Ende zugeknüpft und der Fleischteig durch das Hörnchen eingefüllt. Man bindet die Würstchen ab, sticht mit der

Nadel die Luftbläschen auf, damit die Würstchen nicht platzen und legt sie in heißes Wasser, bis sie sich fest anfühlen. Die Würste dürfen nicht kochen, da sie sonst trocken werden. Sodann nimmt man sie heraus, trocknet sie ab, legt sie kurze Zeit in warme Milch und brät sie in nicht zu heißem Fett unter Wenden auf beiden Seiten 8—10 Min. Nach Belieben kann man eine in Ringe geschnittene Zwiebel mitbraten. Gibt 12 Bratwürstchen, je 90 g wiegend.

526. Geräucherte Frankfurter Bratwürstchen.

Zut.: 12 Würstchen, 3 l Wasser.

Das Wasser wird zum Kochen gebracht, sodann auf die Seite des Herdes gezogen und die Würstchen 15 Min. vor Gebrauch darin erhitzt. Die Würstchen dürfen nicht kochen und sind fertig, wenn sie sich fest anfühlen und beim Druck knarren.

---

14. Fleischgerichte und Resteverwertung.

527. Ochsenfleisch nach Hausfrauenart.

Zut.: 1 ¼ Pfd. Fleischreste. — Zum Zwiebelbeiguß: 40 g Fett, 40 g Mehl, ½ l Fleischbrühe, 4 Eßl. Rahm, wenn nötig Salz, 2 in Streifen geschnittene Zwiebeln, 2 Eßl. Käse.

Kaltes, gekochtes oder gebratenes Ochsenfleisch wird in ½ cm dicke Scheiben geschnitten und in eine mit Fett ausgestrichene Bratpfanne oder feuerfeste Platte gelegt. Darüber gibt man einen Zwiebelbeiguß Nr. 339), streut geriebenen Parmesankäse und Rahm darauf und stellt das Fleisch zum Aufziehen je nach der Backofenhitze ½—¾ Std. in den heißen Backofen. Das Gericht schmeckt sehr gut zu Gemüse und Salat.

528. Gebackenes Ochsenfleisch.

Zut.: 1 ½ Pfd. gekochtes Ochsenfleisch, 1 Teel. Salz, 2 Eier, 1—2 Eßl. Milch, Weckmehl, Fett.

Gekochtes Ochsenfleisch wird in ½ cm dicke Scheiben geschnitten, mit wenig Salz bestreut, in mit Milch verrührtem Ei und Weckmehl umgewendet und kurz vor dem Gebrauch in heißem Fett in der Pfanne 6—8 Min. gebacken. Das Fleisch wird sofort mit Salat gereicht.

529. Gebackenes Ochsenfleisch mit Zwiebeln.

Zut.: 1 ½ Pfd. gekochtes Ochsenfleisch, ½ Eßl. Salz, Prise Pfeffer, Fett, 12 Zwiebelringchen.

Mageres Ochsenfleisch, welches beim Kochen der Fleischbrühe zurückbleibt, kann man schmackhafter machen, wenn man es in ½ cm

dicke Scheiben schneidet und 8 Min. vor Gebrauch in heißem Fett auf beiden Seiten braun anbrät. Des besseren Geschmackes wegen brät man auch gleich die Zwiebelringchen mit und reicht das Fleisch mit grünem Salat.

530. Gebackenes Ochsenfleisch in Pfannkuchenteig.

Zut.: 1 Pfd. gekochtes Fleisch, 1 Teel. Salz. — Zum Teig: ¼ Pfd. Mehl, ⅛ l Milch, 1 Ei, 1 Teel. Salz, — Zum Backen: Fett.

Reste von gekochtem Ochsenfleisch werden in ½ cm dicke Scheiben geschnitten, mit Salz bestreut, in Pfannkuchenteig (Nr. 862) umgewendet und in heißem Fett auf beiden Seiten goldbraun gebacken. Kopfsalat schmeckt sehr gut dazu.

531. Käsefleisch.

Zut.: 1½ Pfd. Fleischreste, 30 g Fett, 1 Zwiebel, 65 g Schweizerkäse, ½ Teel. Salz, ⅕ l dicken, sauren Rahm.

Reste von gekochtem Ochsenfleisch werden in Scheiben geschnitten und in eine mit Butter oder Bratenfett bestrichene Bratpfanne oder feuerfeste Platte gelegt. Darüber legt man eine in Ringe geschnittene Zwiebel, Salz, geriebenen Käse, gießt den Rahm darauf und stellt das Fleisch etwa ¾—1 Std. in den heißen Backofen. Sobald die Zwiebel sich bräunt und sich oben eine goldgelbe Kruste gebildet hat, ist das Fleisch gar. Man reicht am besten Salat dazu.

532. Warmes Schüsselfleisch.

Zut.: 9 Scheiben Schweine-, Kalb- oder Hammelbraten, 60 g Butter, 1 Eßl. feingeschnittene Zwiebel, 1 Teel. Petersilie, 40 g Weckmehl, 6 feingewiegte Sardellen, Saft ½ Zitrone, ⅛ l Bratenbeiguß. — Zum Belegen: 30 g Butter, 3 Eßl. gedämpfte Steinpilze.

Zu der in heißer Butter gedämpften Zwiebel gibt man Petersilie, Weckmehl, Sardellen, Zitronensaft, bestreicht damit die kalten Bratenscheiben (Reste) und setzt diese mit der bestrichenen Seite nach oben in eine tiefe mit Deckel versehene Porzellanplatte. (In Ermangelung eines Deckels muß man eine passende Platte darüber legen.) Dazu gießt man den Bratenbeiguß, belegt die Bratenscheiben mit Butterstückchen und Pilzen und stellt die Platte 1¼ Stunde vor Gebrauch im heißen Wasserbad gut zugedeckt auf den Herd. Man reicht das Gericht mit einem Kartoffel- oder sonstigem Salat als Abendessen.

533. Frikandellen.

Zut.: ¾ Pfd. Fleischreste, 2 Brötchen, 1 Ei, 1 Eßl. gedämpfte Zwiebel und Petersilie, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, wenig Muskat, 2 Eßl. Wasser. — Zum Backen: Fett.

Fleischreste jeder Art werden durch die Fleischmaschine getrieben und mit den abgeriebenen, eingeweichten Brötchen und gedämpfter

Zwiebel und Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskat und dem Ei zusammengearbeitet und 12—15 Klöße geformt, welche man auf einem mit Weckmehl bestreuten Brett zu runden, fingerdicken Küchlein drückt. Diese werden auf der einen Seite mit dem Messer leicht eingekerbt und in heißem Fett auf beiden Seiten braun gebacken, wozu man 8 Min. rechnet. Sind nicht genügend Bratenreste vorhanden, kann man auch etwas frisches Hackfleisch oder bei notwendiger Sparsamkeit gekochte, geriebene Kartoffeln dazu verwenden. Ferner kann man bei magerem Fleisch auch etwas Speck mithacken. Frikandellen schmecken am besten mit Salat. Will man der Resteverwertung ein besonderes gutes Aussehen geben, formt man den Teig zu kotelettartigen Küchlein, in welche man jeweils ein Stückchen Makkaroni steckt. Letztere sollen den Koteletteknochen vorstellen.

534. Falsche Morcheln.

Zut.: $^5/_4$ Fleischreste, 3 Brötchen, 2 Eier, 1 Eßl. feingeschnittene, gedämpfte Zwiebel und Petersilie, 1 Teel. Salz. — Zum Kartoffelteig: $^1/_2$ Pfd. Kartoffeln, $^1/_2$ Ei, 1 Eßl. Mehl, Salz, Muskat.

Die Fleischreste werden durch die Fleischmaschine getrieben und mit den geriebenen, eingeweichten, ausgedrückten, verzupften Brötchen, Salz, Eiern, Gewürz zu einem Frikandellenteig verarbeitet. Von diesem formt man gleichmäßige Hüte in der Form von großen Morcheln und drückt an der breiten Seite eine Vertiefung ein, damit man nach dem Backen den Strunk einstecken kann. Den Strunk bereitet man aus einem Kartoffelteig, den man aus den angegebenen Zutaten hergestellt hat und zwar rollt man auf dem bestäubten Wellbrett fingerlange, unten 1½ cm dicke und oben spitz auslaufende Stengelchen. Erst wird der Strunk schwimmend in heißem Fett gebacken, sodann die Hüte und zuletzt der Strunk in die Vertiefung eingedrückt. Man reicht die Morcheln als Zugabe zu Gemüse. (Gibt 18 Morcheln.)

535. Fleischkruspeln von Resten.

Zut.: 1 Pfd. Braten, 25 g Champignons, 1 Teel. Salz, 50 g Butter, 1 Eßl. Zwiebel, $^1/_8$ Wein, $^3/_8$ l braunen dicken Beiguß, 1 Eßl. Käse, 4 Eigelb. — Zum Umhüllen: Eiweiß, Weckmehl, Backfett.

Bratenreste werden von Haut und Knorpeln befreit und in ¾ cm große Würfel geschnitten. Diese gibt man in die heiße Butter, in welcher man vorher geschnittene Zwiebel und Champignons gedämpft hat, löscht mit dem Wein ab und läßt letzteren vollständig einkochen. Nun gibt man den vorher bereiteten braunen Beiguß zu und kocht beides zusammen etwa 20 Min. Sodann nimmt man die Masse vom Feuer weg, rührt, sobald sie etwas erkaltet ist, die Eigelb darunter und streicht die Masse 1 cm dick auf eine flache lange Platte. Nach dem vollständigen Erkalten schneidet man 7 cm lange und 4 cm breite Streifen davon, wendet diese in Eiweiß und Weck-

mehl um und bäckt sie in reichlich heißem Fett 6—8 Min. Man reicht grünen Salat oder auch Gemüse, wie Karotten, Erbsen usw. dazu. (Stückzahl: 14—16.)

536. Triester Kruspeln.

Zut.: Zum Beiguß: 40 g Butter, 60 g Mehl, 1/8 l Tomatenmark, 1/8 l Milch, 1 Eßl. Salz, 1 Eßl. Madeira, 1/2 Pfd. Kalbsbraten oder Reste von Geflügel, 1/4 Pfd. Reis, 1/3 l Fleischbrühe. — Für die Pfannkuchen: 1/4 Pfd. Mehl, 1/5 l Milch, 1 Teel. Salz, 1 Ei. — Zum Backen: Eiweis, Backmehl, Backfett.

Das Mehl wird in der Butter auf der Seite des Herdes lichtgelb gedämpft, mit dem Tomatenmark und Milch abgelöscht und der Beiguß nach Zugabe des Salzes gut durchgedämpft. Während dieser Zeit wird das Fleisch möglichst fein verwiegt und zuletzt nebst dem Madeira dem Beiguß zugegeben. Der Reis wird gebrüht, mit der Fleischbrühe beigestellt und gargekocht. Die Körner müssen schön ganz und gut trocken sein. Sodann bereitet man von Mehl, Salz, Milch und Ei einen Teig, von dem man 8 dünne Pfannkuchen im Durchmesser von 16 cm bäckt. Nun gibt man den Reis unter den Beiguß und formt von der Masse 8 Rollen in der Länge von 10 cm. Nach dem Erkalten werden diese in die mit Eiweiß bestrichenen Pfannkuchen so eingewickelt, daß man 10 cm lange, dicke Rollen erhält, aus denen der Inhalt nicht heraustreten kann. Kurz vor Gebrauch wendet man sie in Eiweiß und Weckmehl um und bäckt sie schwimmend in heißem Fett etwa 6—8 Min. Man reicht die Kruspeln mit Salat.

537. Kartoffelküchlein mit Fleisch.

Zut.: 1 1/2 Pfd. Kartoffeln, 1/2 Pfd. Fleisch, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 1 Eßl. gedämpfte Zwiebel und Petersilie, 1 Ei, 2 trockene Brötchen, Mehl, Backfett.

Man verwendet dazu Fleischreste, welche zu anderer Verwertung zu unansehnlich sind und zwar werden die gekochten, geschälten Kartoffeln mit dem von allen Knorpeln befreiten Fleisch und den abgeriebenen, eingeweichten und ausgedrückten Brötchen durch die Fleischhackmaschine getrieben. Alsdann gibt man die anderen Zutaten darunter, mengt den Teig und formt mit den mehlbestäubten Händen Küchlein, die fingerdick und 6—7 cm breit sind. Kurz vor dem Gebrauch werden sie in heißem Fett auf beiden Seiten goldbraun gebraten (6—8 Min.) und mit Salat oder einem Gemüse aufgetragen. (Stückzahl: 24.)

538. Fleischsalat.

Zut.: 2 Pfd. Ochsenfleisch (Reste), 4 Eßl. Essig, 3 Eßl. Öl, 1/2 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 1 Teel. geriebene Zwiebel, 1 Teel. Senf.

Fleischreste, die aber nicht fett sein sollen, werden in 1 cm große Würfel geschnitten und unter den von den Gewürzen hergestellten Salatbeiguß gezogen. Der Salat soll einige Stunden vor dem Ge-

brauch angemacht werden, damit die Gewürze gut einziehen können. Will man den Salat feiner herstellen, dann kann man etwas sauren Rahm und 2 gekochte, gehackte Eigelb zugeben, oder man zieht unter den Salat 2—3 Eßlöffel Mayonnaise.

539. Gefüllte Pfannkuchen.

Zut.: Zum Pfannkuchenteig: 250 g Mehl, schwach ½ l Milch, 1 Teel. Salz, 2 Eier, Speckschwarte. — Zur Fülle: ½ Pfd. verwiegte Fleischreste, 1 Eßl. Käse, 2 Eßl. Wein, 1 Teel. Salz, 40 g Butter, 60 g Mehl, ⅛ l Fleischbrühe. — Zum Umhüllen: Eiweiß, Weckmehl, Backfett.

Mit Mehl, Salz, Milch und Eiern bereitet man einen glatten Pfannkuchenteig, von welchem man 8 große, dünne Kuchen bäckt. Von Butter, Mehl und der Fleischbrühe kocht man einen dicken Butterbeiguß, dem man nach dem Durchkochen (½ Std.) das feinverwiegte Fleisch, sowie das Gewürz zugibt. Die so erhaltene Fülle läßt man erkalten. Die Pfannkuchen werden auf ein Brett gelegt, mit der Fülle messerrückendick bestrichen, fest zusammengerollt und jeder Kuchen in drei Teile geteilt, welche wie verschobene Rechtecke aussehen. Vor Gebrauch wendet man die gefüllten Pfannkuchen in Eiweiß und Weckmehl um und bäckt sie in reichlich heißem Fett etwa 8 Min. Man reicht sie mit grünem Salat oder Gemüse wie Erbsen, Gelbrüben u. dgl. (24 Stück.)

540. Italienische Pfannkuchen.

Zut.: 1 Pfd. Kalbsbraten, 1 Sardelle, 1 Teel. Champignons oder Kapern, 1 Kalbshirn, 3—4 Eßl. Bratenbeiguß oder Madeira. — Zum Beiguß, 50 g Butter, 60 g Mehl, ½ l Fleischbrühe. — Zum Pfannkuchenteig: 250 g Mehl, ⅓ l Milch, ½ Eßl. Salz, 2 Eier, Speckschwarte. — Zum Aufziehen: 50 g geriebenen Käse, ¼ l sauren Rahm oder Milch.

Mit Butter, Mehl und Fleischbrühe bereitet man einen dicken Butterbeiguß, der mindestens 1 Std. kochen soll. Während dieser Zeit schneidet man den Kalbsbraten in ½ cm dicke Würfel, ebenso ein gebleichtes Hirn und gibt es nebst den geputzten, fein verwiegten Sardellen, Kapern oder Champignons, Bratenbeiguß oder Madeira dem Beiguß bei. Von Mehl, Milch, Salz und Eiern rührt man einen Pfannkuchenteig an und bäckt davon 6 Kuchen goldgelb. Eine feuerfeste Platte wird mit Butter bestrichen, die Pfannkuchen nacheinander je zur Hälfte hineingelegt, mit Eiweiß bestrichen, die Fülle eingefüllt und die außenliegenden Hälften der Kuchen oben darüber geschlagen. Die fertigen Kuchen liegen schuppenartig übereinander. Man streut geriebenen Käse darauf, gießt sauren Rahm oder Milch darüber und bedeckt diesen wieder mit Käse. Nun stellt man die Platte auf einem mit Salz bestreuten Blech in den gut heißen Backofen und läßt die Pfannkuchen ¾ Std. überbacken. Man kann das Gericht auch mit anderen Fleischresten unter Weglassung von Hirn und Champignons herstellen.

541. Fleisch-Pfannkuchen.

Zut.: ¾ Pfd. Fleischreste, ¾ Pfd. Mehl, ¾ l Milch, 3 Eier, 1 Eßl. Salz, Backfett.

Fleischreste werden in feine Würfel geschnitten und unter den mit Mehl, Milch, Eiern und Salz hergestellten Pfannkuchenteig gerührt. Nun bäckt man knusprige Pfannkuchen davon, welche man am besten mit grünem Salat aufträgt.

542. Küchenpastetchen.

Zut.: Halbblätterteig von ½ Pfd. Mehl, ¼ Pfd. Butter, 1/12 l Wasser, ½ Ei, Prise Salz. — 300 g Fleischreste. — Zum Butterbeiguß: 30 g Butter, 40 g Mehl. ½ l Fleischbrühe, ½ Eßl. Salz, 2 Eßl. Wein, 1 Eßl. geriebener Parmesankäse, 1 Teel. Zitronensaft. — 1 Eigelb oder Backfett.

Der nach Nr. 1054 hergestellte Halbblätterteig wird messerrückendick ausgewellt, mit einer Ringform von 12 cm Durchmesser runde Küchlein ausgestochen, welche am Rande entlang ½ cm breit mit Eiweiß bestrichen werden. In jedes derselben setzt man einen halben Eßlöffel Fleischfülle, wie sie nachstehend beschrieben ist, klappt die Teigstückchen so zusammen, daß man gut geformte Halbmonde erhält, welche man auf ein Blech setzt und nach dem Bestreichen mit Eigelb in guter Hitze etwa 25 Min. bäckt, oder man gibt sie in heißes Fett und bäckt sie schwimmend darin goldgelb. Fleischfülle: Mit Butter, Mehl und Fleischbrühe bereitet man einen weißen Butterbeiguß, dem man nach dem Durchkochen die in ½ cm große Würfel geschnittenen Bratenreste und nach Belieben Schinken oder Zunge zugibt. Nun würzt man mit Wein, Käse, Salz, Zitrone und stellt die Fülle bis zum Gebrauch in kaltes Wasser. (Gibt 25 Pastetchen.)

543. Gefüllte Äpfel.

Zut.: 2½ Pfd. große Äpfel, 400 g fettes Schweinefleisch, 40 g gekochte, geriebene Kartoffeln, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 2 feingeschnittene Zwiebeln. — Zum Braten: 40 g Fett oder Butter.

Große Äpfel, am besten Kalvill, werden abgerieben, an der Blumenseite ein Deckel abgeschnitten und die Äpfel innen vorsichtig ausgehöhlt. Das Fleisch wird mit den Kartoffeln und Zwiebeln durch die Fleischhackmaschine getrieben, mit den Gewürzen gut vermengt, in die Äpfel gefüllt und letztere zum Braten in eine mit Butter oder Fett bestrichene Bratpfanne oder Auflaufform gesetzt. Die Äpfel werden mit den Deckelchen versehen, mit Butter bestrichen und im heißen Backofen unter öfterem Begießen mit dem heißen Fett ½ Std. gebraten. Die Äpfel schmecken sehr gut zu Sauerkraut, Rotkraut u. dgl. Gemüsen. Bei fleischloser Kost verwendet man an Stelle von Fleisch Pilze oder reichlich gedämpfte Zwiebel mit Brötchen gemischt.

544. Makkaroni-Pastete.

Zut.: 150 g Makkaroni, Speckscheiben, etwa 120 g wiegend, 30 g Zunge oder Schinken, $^3/_4$ Pfd. Fleisch- oder Wildbretreste, 60 g Butter, 3 Brötchen, $^1/_8$ l Milch, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 2 Eier.

Die Makkaroni werden in kochendem Salzwasser weichgekocht. Eine Auflaufform oder feuerfeste, tiefe Schüssel belegt man mit den dünngeschnittenen Speckscheiben (können auch wegbleiben), setzt in die Mitte als Verzierung eine ausgestochene Schinken- oder Zungenplatte und legt nun die Makkaroni, in der Mitte beginnend, so in die Schüssel, daß die Streifen dicht nebeneinander lagern und die Schüssel das Aussehen eines Bienenkorbs hat. Wildbret- oder Bratenreste werden fein verwiegt und mit der schaumig gerührten Butter, den in Milch eingeweichten, ausgedrückten, verzupften Brötchen dem Gewürz und Eigelb zu einem Teig verarbeitet, unter den man den steifen Eierschnee zieht. Der Fleischteig wird in die ausgelegte Schüssel gefüllt, mit Makkaroni bedeckt, mit Butterstückchen belegt und im Wasserbad im Backofen 1 Std. gebacken. Beim Gebrauch wird die Pastete gestürzt und mit einem weißen Butterbeiguß oder Salat aufgetragen.

545. Haschee.

Zut.: $^5/_4$ Pfd. Fleischreste, 50 g Butter, 60 g Mehl, 1 l Fleischbrühe, 1 Teel. Salz, 1 Teel. Essig, Prise Pfeffer, 3 Eßl. Wein.

Zu Haschee verwendet man stets Fleischreste, die zu anderen Fleischresteverwertungen nicht mehr taugen. Das Fleisch wird verwiegt, nicht durch die Maschine getrieben und in einen gut durchgekochten weißen Butterbeiguß gegeben, den man mit Wein und nach Bedarf mit etwas Salz würzt. Nach Belieben kann man das Fleisch auch mit einem braunen Beiguß vermengen. Das Haschee muß dickflüssig sein und wird zu einem Kartoffelgericht gereicht.

546. Kalbsfußsalat.

Zut.: 3 Kalbsfüße, zusammen 1 Pfd. wiegend, 1 Eßl. feingeschnittene Schalotten, 2 Eßl. Schnittlauch, Prise Pfeffer, 1 Teel. Kapern, 1 Eßl. Salz, 2 Eßl. Essig, 3 Eßl Öl.

Die Kalbsfüße, welche man von Fleischgeleeknochen übrig hat, werden nach dem Pressen in Streifen geschnitten und mit den angegebenen Zutaten zu einem Salat gemengt. Auch gekochte Schweinsfüße können sehr gut zu Salat verwendet werden.

547. Sülzsalat (Kutteln).

Zut.: 1 $^1/_2$ Pfd. weichgekochte Sülz, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, $^1/_2$ feingeriebene Zwiebel, 3 Eßl. Öl und je nach der Schärfe des Essigs 3—4 Eßl.

Mit den angegebenen Salatzutaten bereitet man einen Beiguß, gibt die weichgekochte, feingeschnittene Sülz zu, mengt den Salat und läßt ihn vor dem Auftragen 4—6 Std. gut durchziehen. Zur Verbesserung kann man 3—4 Eßlöffel Mayonnaise darunter mengen.

548. Ochsenmaulsalat.

Zut.: 1 ½ Pfd. Ochsenmaul. — Zum Kochen: 2½ l Wasser, 2 Eßl. Salz, Suppengrüns, 1 Zwiebel ½ Lorbeerblatt. — Zum Beiguß: 5 Eßl. Essig, 3 Eßl. Öl, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, ½ Zwiebel.

Das in lauwarmem Wasser gereinigte Maul wird in heißes Salzwasser gegeben, dem man zur Würze Zwiebel, Suppengrüns und ½ Lorbeerblatt zugegeben hat und auf der Seite des Herdes langsam weichgekocht. (3—4 Std.) Sobald sich die Knochen herausziehen lassen, entbeint man das Maul und schneidet es nach dem Erkalten in markgroße Scheiben. Nun begießt man den Salat mit dem Weinessig, läßt diesen 1—2 Tage oder auch länger gut durchziehen, und mengt erst vor dem Auftragen den Salat mit Öl, Pfeffer, Salz und geriebener Zwiebel.

549. Krautpudding.

Zut.: 1 Krautkopf, etwa 2½—3 Pfd. wiegend, 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz. — Zur Fleischfülle: ¾ Pfd. Schweinefleisch, 2 Brötchen, 2 Eier, 1 Eßl. gedämpfte Zwiebel und Petersilie, 1 Eßl. Salz. — Zum Einlegen: 40 g Butter, ½ Eßl. Salz.

Von dem Krautkopf löst man die größten Blätter vorsichtig ab, schneidet von den dicken Rippen den äußeren Teil los, ohne die Blätter zu verletzen und wäscht sie. In kochendem Salzwasser wellt man sie einige Minuten ab und legt sie zum Abtrocknen auf ein Wellbrett. Das übrige Kraut wird ebenfalls geputzt, gewaschen, weichgekocht, abgeschüttet, abgeschreckt und fein verwiegt. Zwei Puddingformen werden mit Fett bestrichen, mit den halbweichen Krautblättern belegt und eine Lage Kraut eingefüllt. Auf diese gibt man etwas Salz, Fettstückchen, dann eine Lage Fleischfülle, wieder Kraut und so fort, bis die Formen gefüllt sind. Die letzte Lage muß Kraut sein. Zur Fülle wird das Schweinefleisch, Bug oder Schlegel, durch die Fleischmaschine getrieben und mit dem abgeriebenen, eingeweichten, ausgedrückten, verzupften Brötchen, gedämpfter Zwiebel und Petersilie, Salz, Pfeffer und Eiern gut vermengt. Der Pudding wird 1½ Std. im Wasserbad gekocht. Man reicht den Krautpudding mit einem Butterbeiguß, den man mit dem beim Stürzen des Puddings ablaufenden Saft verdünnt und mit Eigelb abrührt, oder man gibt einen holländischen Beiguß dazu. An Stelle des Fleisches kann man auch Pilze verwenden.

550. Makkaronipudding.

Zut.: ½ Pfd. Makkaroni, 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz, 80 g Schinken, 40 g Parmesankäse, ⅛ l sauren Rahm, 2 Eier, 1 Eßl. gedämpfte Zwiebel.

Die Makkaroni werden in halbfingerlange Stückchen gebrochen und in kochendem Salzwasser weichgekocht. (25—30 Min.) Sodann mengt man den feinverwiegten Schinken, geriebenen Käse, gedämpfte Zwiebel, Rahm oder Milch und Eier darunter, füllt die Makkaroni in eine bestrichene, mit Weckmehl bestreute große Form und kocht den

Pudding 1 Std. Nach dem Stürzen wird er mit einem Tomatenbeiguß oder grünem Salat aufgetragen.

551. Fleischpudding.

Zut.: 1 Pfd. gekochte oder gebratene Fleischreste, 60 g Speck, 2 Eier, 3 Brötchen, ½ Eßl. gedämpfte Zwiebel und Petersilie, 3 Eßl. Bratenbeiguß oder Wein, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer.

Das Fleisch und der Speck werden fein verwiegt. Sodann gibt man gedämpfte Zwiebel und Petersilie, die eingeweichten, ausgedrückten, verzupften Brötchen, Eigelb, Bratenbeiguß, Gewürz und den steifen Eierschnee zu, füllt die Masse in eine bestrichene, mit Weckmehl bestreute große Form und kocht den Pudding 1 Std. im Wasserbad. Man reicht den Pudding mit Kohlraben, Gelbrüben u. dgl. Gemüse.

552. Gefüllter Krautkopf.

Zut.: 1 Krautkopf, etwa 3 Pfd. wiegend, 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz. — Zur Fleischfülle: ¾ Pfd. Schweine- oder Hackfleisch oder 1 Pfd. Pilze, 2 Brötchen, 2 Eier, 1 Eßl. gedämpfte Zwiebel und Petersilie, 2 Teel. Salz. — Zum Braten: 60 g Fett, ¾ l Fleischbrühe.

Man richtet die Fleischfülle wie bei Nr. 599. In eine möglichst tiefe, gut abgerundete Schüssel legt man überkreuz 8 Schnüre, die aber in der Mitte zusamengeknüpft sind. Darauf legt man 6 leicht vorgekochte Krautblätter, wobei man darauf achtet, daß die Blattspitzen nach unten schauen, streicht abwechselnd Fleischfülle und gekochtes, gehacktes Kraut darüber und bedeckt die letzte Lage mit einem Krautblatt. Nun knüpft man die Schnüre in der Mitte oben zusammen, damit der Krautkopf nicht aufplatzen kann. In einer runden eisernen Bratpfanne erhitzt man Fett, setzt den Krautkopf, die Öffnung nach unten hinein, belegt ihn mit Fettstückchen und brät ihn auf dem Feuer braun an. Man gießt sodann etwas Fleisch- oder Knochenbrühe zu und läßt den Krautkopf in gut heißem Backofen unter fleißigem Begießen 1—1½ Std. dämpfen. Wenn nötig, gibt man noch Fleischbrühe zu. Beim Auftragen reicht man den Krautkopf mit Butterbeiguß und Salzkartoffeln. Bei fleischloser Kost verwendet man statt Fleisch in Butter gedämpfte Pilze.

553. Krautköpfchen.

Zut.: 1 Weißkrautkopf, etwa 3 Pfd. wiegend, 3 l Abkochwasser, 2 Eßl. Salz. — Zur Fülle: ¾ Pfd. Schweine- oder Hackfleisch oder 1 Pfd. Pilze, 2 Brötchen, 1 Eßl. fein verwiegte Zwiebel, 1 Teel. Petersilie, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, Muskat, 2 Eier. — Zum Dämpfen: 60 g Fett, ½ l Fleisch- oder Krautbrühe.

Von einem Weißkrautkopf löst man vorsichtig die äußeren, großen Blätter ab und zwar etwa 12—18 Stück, kocht diese 3 Min.

in kochendem Salzwasser und legt sie zum Abkühlen auf ein Brett. Das übrige Kraut wird zerteilt, gewaschen, in dem Abkochwasser weichgekocht, bis man die Rippen zwischen den Fingern zerdrücken kann, abgeschüttet, abgeschreckt, ausgedrückt und fein verwiegt. Unter das durch die Fleischmaschine getriebene Fleisch oder die gedämpften Pilze gibt man die abgeriebenen, eingeweichten, ausgedrückten, verzupften Brötchen, gedämpfte Zwiebel und Petersilie, Ei, Gewürz und das verwiegte Kraut. Die sechs größten Blätter legt man so auf das Fleischbrett, daß sie wie Schüsselchen aussehen, streicht 1 Eßlöffel Fleischfülle darauf, bereitet je den vierten Teil der zurückbehaltenen Blätter darüber, dann folgt wieder Fleischteig mit dem zweiten Viertel der Blätter und so fort, bis sämtliche Fülle eingefüllt und die Blätter verwendet sind. Nun wickelt man das äußere Blatt fest zusammen und setzt die erhaltenen Krautköpfchen so in die mit heißem Fett versehene Pfanne, daß die zusammengewickelte Seite nach unten zu liegen kommt. Man brät die Krautköpfchen auf starkem Feuer an, stellt sie in den Bratofen, gibt, sobald sie oben gleichfalls braun sind, die Fleischbrühe oder das Krautwasser zu und läßt sie in gut heißem Ofen etwa 1 Std. braten. Die Krautköpfchen werden mit dem entstehenden Beiguß, der wie Bratenbeiguß aussehen muß, aufgetragen. Als Zugabe gibt man Salzkartoffeln.

554. Krautwickel.

Zut.: 1 großer oder 2 kleinere Weißkrautköpfe, 3 l Abkochwasser, 2 Eßl. Salz. — Zur Fülle: $^3/_4$ Pfd. Schweine- oder Hackfleisch oder 1 Pfd. Pilze, 2 Brötchen, 2 Eier, $1\,^1/_2$ Eßl. Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Eßl. gedämpfte Zwiebel und Petersilie. — Zum Dämpfen: 60 g Fett, $^1/_3$ l Fleischbrühe.

Nachdem man den Krautkopf von den äußeren schlechten Blättern befreit hat, löst man die großen Krautblätter vorsichtig los, schneidet die dicken Rippen etwas ab und kocht die Blätter in strudelndem Salzwasser 3—5 Min. Die kleinen Blätter werden weichgekocht und fein gehackt. Die großen Blätter werden aus dem Salzwasser genommen und zum Erkalten einzeln auf ein Nudelbrett gelegt. Das Schweinefleisch wird gehackt oder durch die Fleischhackmaschine getrieben. Bei Verwendung von Pilzen werden diese geputzt, 10 Min. in Fett gedämpft und Schweinefleisch oder Pilze mit den abgeriebenen, in Wasser eingeweichten, ausgedrückten und verzupften Brötchen, dem Ei, dem Gewürz und dem gehackten Kraut gut vermengt. Von dieser Masse gibt man auf ein halbes großes oder 1 kleines Krautblatt 1 Eßlöffel voll, wickelt das Blatt zusammen und schneidet die Enden gleichmäßig ab. Den Abfall wickelt man mit der Fülle in das nächste Blatt. Sodann legt man die Wickel in eine mit reichlich Fett bestrichene Bratpfanne, belegt sie mit Butterstückchen, übergießt sie mit Fleischbrühe und dämpft sie in gut heißem Ofen 1 Std., bis sie schön braun sind. (Gibt etwa 25 Stück.)

555. Maultaschen.

Zut.: Zum Nudelteig: 3 Eier, 240 g Mehl. — Zur Fülle: $^1/_2$—$^1/_2$ Fleischreste, etwa $^1/_3$ l Spinatgemüse, 2 Brötchen, 1 Ei, 1 Teel. gedämpfte Zwiebel und Petersilie, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer. — Zum Abkochen: 3 l Wasser, 1 Eßl. Salz. — Zum Abschmälzen: 30 g Butter, 2 Eßl. Weckmehl.

Von Eiern und Mehl bereitet man einen Nudelteig, den man zu großen Kuchen auswellt. Sodann bereitet man eine Fülle von übrig gebliebenem Spinat, welchem man die verwiegten Fleischreste, die eingeweichten, ausgedrückten, verzupften Brötchen, Ei, Zwiebel, Petersilie, Salz und Pfeffer zugegeben hat. Von dieser Fülle setzt man in gleichmäßiger Entfernung 8—9 Häufchen auf die Kuchen, bestreicht letztere um die Häufchen herum mit Eiweiß, legt einen zweiten Kuchen darauf und drückt mit einem Kochlöffel die beiden Nudelkuchen fest zusammen. Dann teilt man die Kuchen mit einem Rädchen und zwar so, daß sich die Fülle in der Mitte einer jeden Maultasche befindet. Hierauf kocht man sie in Salzwasser zugedeckt etwa 10 Min. und überschmälzt sie beim Anrichten mit in Butter geröstetem Weckmehl. In sparsamem Haushalt läßt man das Fleisch weg, füllt nur Spinat ein, dessen Menge natürlich vergrößert werden muß. (Stückzahl: 18.)

556. Schinkennudeln oder -Makkaroni.

Zut.: $^3/_4$ Pfd. Nudeln, 3 l Abkochwasser, 2 Eßl. Salz, $^1/_4$—$^1/_2$ Pfd. Schinken oder Salzfleisch, 3 Eßl. geriebenen Käse, $^1/_2$ Teel. Salz, $^1/_5$ l dicken, sauren Rahm oder Milch, 30 g Butterstückchen, 2 Eßl. Weckmehl.

Die Nudeln werden in Salzwasser abgekocht und auf ein Sieb geschüttet. Sodann legt man in eine vorbereitete Auflaufform eine fingerdicke Lage Nudeln, belegt diese mit feinverwiegtem Schinken, geriebenem Käse, Rahm oder Milch und Salz und bedeckt die Einlagen wieder mit Nudeln. Nun folgt wieder Schinken, Käse, Rahm und Salz usw., bis man die vorgeschriebene Menge eingelegt hat. Die letzte Lage müssen Nudeln sein. Nachdem man die Form noch mit Weckmehl und Butterstückchen belegt hat, stellt man sie in den gut heißen Ofen und läßt den Auflauf ¾ Std. aufziehen. Will man den Auflauf besonders kräftig herstellen, so rührt man unter den Rahm Eier. Die Zubereitung mit Makkaroni ist dieselbe wie mit Nudeln. Man reicht die Speise mit grünem Salat oder Tomatenbeiguß.

557. Schinkenblumenkohl.

Zut.: 2 Blumenkohlköpfe, etwa 2 Pfd. wiegend, Salzwasser. — Zum Beiguß: 50 g Butter, 60 g Mehl, $^3/_4$ l Milch, 1 Eßl. Salz, 100 g feingeschnittenen Schinken, 1—2 Eigelb, 2 Eßl. Parmesankäse, 1 Eßl. weiße Weckkrumen, 20 g Butterwürfel.

Der Blumenkohl wird geputzt, gewaschen, in Salzwasser gelegt und nach ½ Std. in Salzwasser nicht ganz weichgekocht. Unterdessen bereitet man von Butter, Mehl, Milch und Salz einen Beiguß, den

man gut durchkochen läßt. Eine Auflaufform, eine feuerfeste Platte oder Muscheln werden mit Butter bestrichen, die Blumenkohlröschen darüber gebreitet und mit dem Beiguß, unter welchem man Eigelb und kleingeschnittenen Schinken gemengt hat, bedeckt. Darüber streut man geriebenen Parmesankäse, Weckkrumen, legt Butterstückchen darauf und läßt die Speise im Backofen ¾—1 Std. aufziehen.

558. Schinkenreis.

Zut.: ¾ Pfd. Reis, 3 l Abkochwasser, 2 Eßl. Salz, ⅛—½ Pfd. Schinken oder gekochtes Salzfleisch, ¼ l Milch oder Rahm, 3 Eßl. geriebenen Käse, ½ Teel. Salz, 30 g Butterwürfel, 2 Eßl. Weckmehl.

Wird wie Nr. 557 zubereitet.

559. Schinkenkartoffeln.

Zut.: 2½ Pfd. gekochte Kartoffeln, ⅓ Pfd. Schinken, 1 Eßl. Salz, 40 g Käse, ½ l sauren Rahm oder Milch, 2 Eßl. Weckmehl, 20—30 g Butterwürfel.

Die gekochten Kartoffeln werden noch heiß geschält, in feine Blättchen geschnitten und nebst dem feinverwiegten Schinken, man kann auch Salzfleisch nehmen, lagenweise in eine vorbereitete Auflaufform gelegt, wobei man zwischen Kartoffeln und Schinken immer etwas Käse, Salz und Milch oder Rahm gibt. Der Auflauf wird mit Weckmehl und Butterstückchen belegt und in heißem Ofen ¾— 1 Std. aufgezogen. Man gibt die Speise mit grünem Salat zu Tisch.

560. Krautauflauf.

Zut.: Ein Krautkopf, etwa 3 Pfd. wiegend, 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz, 50 g Butter, 1 Eßl. verwiegte Zwiebel. — Zur Fleischfülle: ¾ Pfd. Schweine- oder Hackfleisch, oder 1 Pfd. gedämpfte Pilze, 2 Brötchen, 1 Ei, 1 Eßl. Salz. — Zum Belegen: 1 Eßl. Weckmehl, 20 g Butterwürfel.

Das Kraut wird von den äußeren grünen Blättern befreit. Alsdann löst man die nachfolgenden 6—7 Blätter vorsichtig ab, schneidet von der dicken Rippe etwas weg und kocht die Blätter 5 Minuten in kochendem Salzwasser. Nun nimmt man sie mit dem Schaumlöffel vorsichtig heraus und legt sie zum Abtropfen auf ein Wellbrett. Das übrige Kraut wird nun ebenfalls geputzt, gewaschen und im Salzwasser weichgekocht. In der heißen Butter dämpft man feingeschnittene Zwiebel gelblich, gibt das etwas verschnittene Kraut zu und läßt es 5 Min. mitdämpfen. Sodann gibt man die aus den angegebenen Zutaten bereitete Fleischfülle oder die gedämpften Pilze darunter, würzt mit Salz und gibt diese Masse in eine bestrichene, mit den vorgekochten Krautblättern ausgelegte Auflaufform. Oben darauf legt man ein Krautblatt, wenig Weckmehl und Butterstückchen und stellt den Auflauf 1 Stunde in den gut heißen Backofen. Man gibt einen Butter- oder holländischen Beiguß dazu.

561. Fleischauflauf.

Zut.: 4 trockene Brötchen, ½ l Milch, 20 g Butter, 1 Eßl. Salz, Prise Muskat, 3 Eier, 30 g Speck, 1 Eßl. Zwiebel, Petersilie, 1 Pfd. Fleisch, 2 Sardellen, 1 Teel. Kapern. — Zum Bestreuen: 2 Eßl. Weckmehl, 20 g Butterwürfel.

Die Brötchen schneidet man in dünne Scheibchen, würzt mit Salz, Muskat, legt die Butter darauf, gießt die kochende Milch darüber und läßt sie gut zugedeckt 1 Std. stehen. Unterdessen schneidet man den Speck in ½ cm große Würfel, bratet ihn in einer Backpfanne gelblich, gibt die feinverwiegte Zwiebel und Petersilie und nach 5 Minuten das feinverwiegte Fleisch, Sardellen und Kapern zu und dämpft die Masse zusammen 5—10 Min. Nun rührt man unter die Brötchen die Eier, füllt die Hälfte der Brotmasse in eine vorbereitete Auflaufform, gibt die mit Rahm abgerührte Fleischmasse darauf und deckt die zweite Brotmenge darüber. Die Form wird mit Weckmehl bestreut, mit Butterwürfeln belegt, und in gut heißem Backofen 1 Stunde aufgezogen. Man reicht das Gericht mit Salat oder Gemüse, oder allein als Zwischengang.

562. Fleischkartoffeln.

Zut.: 3 Pfd. Kartoffeln, ¾—1 Pfd. Fleischreste, 1 Eßl. Salz, ¼ l Bratenbeiguß, ¼ l Milch oder Rahm, 50 g Fett, 2 Eßl. Weckmehl.

Die Kartoffeln werden gewaschen, weichgekocht, geschält und in feine Blättchen geschnitten. Eine Auflaufform wird bestrichen, mit Weckmehl bestreut und mit einer Lage Kartoffelblättchen ausgelegt; dann folgen in kleine, feine Scheiben geschnittene Fleischreste und etwas Salz. Man übergießt dies mit saurem Rahm, Milch und Braten- oder Zwiebelbeiguß, legt wieder Kartoffelblättchen darauf, Fleischreste usw., bis die Form gefüllt ist. Oben darauf legt man wenig Weckmehl und Butterstückchen und stellt den Auflauf etwa 1 Stunde in den gut heißen Backofen.

15. Wild.

Siehe Seite 29.

563. Das Reh.

Rehfleisch liefert uns einen der feinsten Wildbraten. Das Fleisch ist ungemein zart und saftig und braucht bei der Zubereitung kürzere Bratezeit wie sonstige Wildbraten. Das Reh soll 8—10 Tage in der Decke (Fell) abgehängt werden; das Beizen in Essig ist vollständig zu verwerfen, da es dadurch seinen feinen Geschmack verliert. Beim Einkauf von Rehfleisch achte man darauf, daß es von einem 1—2jährigen Tiere stammt und recht fest im Fleisch ist.

564. Rehschlegel, gebraten (für 8—10 Personen).

Zut.: Ein Rehschlegel etwa 6 Pfd. wiegend, 1/4 Pfd. Speck, 2 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 150 g Fett, 2 Zwiebeln, 1 Gelbrübe, 1/4 l Rahm oder 1 Eßl. angerührtes Stärkemehl, 1/4 l Fleischbrühe.

Der abgehängte Rehschlegel wird abgerieben und geklopft. Sodann löst man den Schlußknochen los, häutet den Schlegel ohne in das Fleisch zu schneiden, bricht das Gelenk durch und stutzt nach dem Lösen des auslaufenden Fleisches den Röhrenknochen zur halben Höhe. Nun wird das Fleisch gespickt und mit Salz und Pfeffer bestreut. In einer Bratpfanne läßt man das Fett heiß werden, gibt die Zwiebel, Gelbrübe und nach Belieben noch Speckscheiben und zuletzt das Fleisch hinein, dreht es sofort in dem heißen Fett um und bratet es unter fleißigem Begießen mit dem heißen Fett je nach der Größe des Schlegels 1—1¼ Std. Man rechnet durchschnittlich für 1 Pfund Reh 10—12 Min. Bratezeit; bei Schlegel über 6 Pfund 15 Minuten. Der Beiguß wird beim Anrichten entfettet, mit Rahm oder einem gut durchgekochten braunen Beiguß sämig gemacht, mit Wein oder Madeira gewürzt und durchgeseiht. Der Rehbraten wird gut aufgeschnitten, auf eine heiße Platte gesetzt und über den Röhrenknochen eine Papiermanschette gestreift. Wird der Beiguß mit Rahm fertig gemacht, reicht man zum Reh ein Gemüse wie Rosenkohl und Kastanienbeilage, während beim Fertigmachen des Beigusses mit einer braunen Mehlschwitze Nudeln und Klöße geeigneter sind. Rehbug wird auf dieselbe Weise gebraten, doch muß die Bratezeit abgekürzt werden, da sonst das Fleisch zu sehr zusammenschrumpft und hart wird.

565. Rehrücken.

Zut.: 5 Pfd. Rehrücken, 1 1/2 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 50 g Speckspeck, 150 g Fett, Gelbrübe, Zwiebel, 1/4 l Rahm, 1/4 l Fleischbrühe.

Der abgehängte Rehrücken wird durch Abhacken der noch etwa vorhandenen Rippen und dem Hals zurechtgestutzt, vorsichtig gehäutet und dabei die am Rücken entlang laufenden Sehnen durchschnitten, damit das Fleisch sich nicht zusammenzieht. Sodann zieht man quer durch die Fleischfasern in guter Reihenfolge feingeschnittene Speckstreifen und bestreut den Rücken mit Salz und Pfeffer. In einer Bratpfanne läßt man Fett heiß werden, gibt in 4 Teile geschnittene Zwiebeln und Gelbrübenscheiben, sowie den Rehrücken zu, begießt ihn sofort mit reichlich heißem Fett und läßt ihn unter fleißigem Begießen im Bratofen etwa ¾ Stunden braten. Sodann gibt man sauren Rahm oder angerührtes Stärkemehl zu, entfettet nach 10 Min. den Beiguß, versäumt nicht den Bratenansatz loszukratzen und mit der Fleischbrühe aufzukochen.

Oder man gibt beim Anbraten zu den erwähnten Gewürzen noch Nelken, Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Sellerieknolle und macht

nach dem Entfetten des Beigusses diesen mit einem vorgekochten braunen Beiguß sämig.

Beim Aufschneiden fährt man mit einem scharfen Messer hart an dem Rückgrat entlang und löst auf beiden Seiten mit scharfem Schnitt die filetartigen Fleischstücke los, die nach dem Zerlegen in dünne, schräge Stücke wieder auf dem Rücken in die alte Lage gesetzt werden. Der Rücken wird auf heißer Platte, welche man eventuell mit einem Brot- oder Kartoffelsockel belegt hat, angerichtet und bei der Zubereitung mit Rahm, mit Gemüschen oder Salat, bei der zweiten Art mit einer Mehlspeise aufgetragen. Ein ganzer Rehrücken, der ungefähr 7—8 Pfund wiegen kann, braucht selbstverständlich mehr Zutaten.

Rehrücken kann auch wie Lendenbraten Nr. 396 mit verschiedenen Gemüschen umlegt werden.

566. Rehkotelettes.

Zut.: 10—12 Rehkotelettes, 50 g feine Speckstreifen, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 20 g Mehl, 80 g Fett.

Die Rehkotelettes werden wie in Nr. 567 vom Rücken herausgeschnitten und zwar gut fingerdick. Alsdann werden sie nach Nr. 433 zugerichtet, leicht geklopft und mit möglichst feinen Speckfäden durchzogen. Einige Minuten vor dem Auftragen salzt und pfeffert man sie, wendet sie auf beiden Seiten leicht in Mehl um, brät sie in der heißen Butter etwa 6—8 Minuten und bringt sie, mit Papiermanschetten versehen, mit einem Madeiraguß oder auch mit einem feinen Gemüschen zu Tisch. Die abgehackten Knochen und sonstigen Abfälle des Rückens werden in ersterem Falle zur Herstellung des Madeirabeigusses verwendet.

567. Rehkotelettes, paniert.

Zut.: 10—12 Kotelettes, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 2 Eier, 40 g Butter, Weckmehl, 80 g Fett.

Mit Hilfe eines scharfen Hackbeils wird ein Rehrücken in der Mitte entlang geteilt und hierauf möglichst dicke Kotelettes abgehackt. Diese werden zugerichtet, vorsichtig geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Ei, welches man mit der zerlassenen, ja nicht heißen Butter verquirlt hat und dann in Weckmehl umgewendet und in heißer Butter unter Begießen und Wenden 6—8 Min. gebraten. In reichem Haushalt legt man die Kotelettes vor dem Panieren einige Zeit in eine Marinade von feinem Öl und feinen Kräutern. Beim Anrichten werden die Kotelettes mit Manschetten versehen, hübsch angerichtet und am besten mit Trüffel- oder Champignonsbrei gereicht.

568. Rehkotelettes auf dem Rost.

Werden wir Hammelkotelettes zubereitet. Siehe Nr. 461.

569. Rehragout.

Zut.: 4 Pfd. Rehfleisch, $^1/_2$ l Weinessig, $^1/_2$ l Wasser oder Wein, 1 Eßl. Salz, 4 Pfefferkörner, 1 Zwiebel mit 4 Nelken besteckt, 80 g Fett, 60 g gebräuntes Mehl, $^1/_{12}$ l Beize, $1^1/_2$ l Flüssigkeit, $^1/_8$ l Wein.

Zu Ragout verwendet man Hals, Brust, Bauchlappen, Bug, also Fleischteile, die nicht gebraten werden können. Diese werden, wenn nötig, gewaschen, sonst nur mit einem Tuch abgerieben, in Portionenstücke geteilt, in eine Schüssel gelegt und mit Wasser, Wein, Essig und Gewürzen versehen. Nach 3—4 Tagen (bei älteren Tieren 2 Tage längerer Beizzeit) wird das Fleisch zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. In einer Bratpfanne läßt man das Fett gut heiß werden, legt von den gut abgetropften Rehstücken hinein und läßt sie nach und nach auf starkem Feuer rasch anbraten. Alsdann streut man das gebräunte Mehl darüber, löscht nach weiteren 10 Min. mit Beize und Fleischbrühe ab, deckt den Topf zu und schmort das Fleisch langsam weich. Man rechnet dazu bei jungen Tieren 1 Std., bei älteren 2—3 Std. Vor dem Anrichten schöpft man das an der Oberfläche stehende Fett ab, würzt mit Wein und bringt das Ragout mit einer Mehlspeise zu Tisch.

570. Rehleberklöße.

Zut.: $1^1/_4$ Pfd. Rehleber, 100 g Speck, 1 Eßl. Salz, Prise Majoran, 1 Eßl. gedämpfte Zwiebel und Petersilie, 2 Eier, $2^1/_2$ trockene Brötchen, 40 g Weckmehl. — Zum Abkochen: 2 l Wasser, 1 Eßl. Salz. — Zum Abschmälzen: 30 g Butter, 2 Eßl. Weckmehl.

Werden auf dieselbe Weise bereitet, wie in Nr. 514 angegeben; nur tritt an Stelle des Nierenfettes der feingewiegte Speck.

571. Hirschbraten.

Zut.: Schlegel oder Bug, etwa 3—4 Pfd. wiegend, 40 g Speck, 4 Eßl. Senf, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 100 g Fett, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, $^1/_4$ l Rahm, $^1/_4$ l Fleischbrühe.

Der Hirschschlegel wie in Nr. 564 vorgerichtet wird geklopft, gehäutet, mit feinen Speckstreifen durchzogen und mit Senf bestrichen. Man läßt das Fleisch in kühlem Raum 3—4 Tage stehen, bestreut es vor der Zubereitung mit Salz und Pfeffer und gibt es nebst Zwiebel und Gelbrübe in das heiße Fett. Hier läßt man es auf starker Hitze braun anbraten, stellt die Pfanne in den Ofen und bratet das Fleisch unter fleißigem Begießen je nach dem Alter des Tieres $1^1/_2$—2 Std. 15 Min. vor dem Anrichten wird das Fleisch mit dem sauren Rahm bestrichen und der Beiguß vor dem Gebrauch entfettet, durch ein Sieb gegossen und mit Wein gewürzt. Das Hirschfleisch kann auch ohne Senfbeize gebraten und der Beiguß statt mit Rahm mit Braunmehl und Wein fertig gemacht werden. Das Fleisch muß aber bei letzterer Zubereitung gut abgehängt werden. Man reicht den Braten mit Rosen- oder Blumenkohl oder einem sonstigen Gemüse.

572. Hirschrücken.

Zut.: 4 Pfd. Hirschrücken, 40 g Spickspeck, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 100 g Fett, ½ Zwiebel, 1 Gelbrübe, ¼ l Rahm, ¼ l Fleischbrühe, 3—4 Eßl. Wein.

Der gut abgehängte Hirschrücken wird gehäutet, mit feinen Speckstreifen gespickt, in ein mit Essig getränktes Tuch gewickelt und 1—2 Tage in kaltem Raum aufbewahrt. Sodann wird er weiterbehandelt wie Rehrücken Nr. 565.

573. Hirschkotelettes.

Zut.: 4 Pfd. Hirschrücken, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 40 g Butter, 2 Eier, Weckmehl, Backfett.

Werden wie Rehkotelettes zubereitet. Siehe Nr. 566, 567 und 568.

574. Das Vorrichten des Hasen.

Der Hase wird von Anfang September bis Mitte Februar auf den Markt gebracht. Man achte beim Einkauf darauf, daß er möglichst jung und gut genährt ist. Junge Hasen, die nicht über ein Jahr alt sind, haben kleine, weiße, spitze Zähne, während diejenigen der alten ein gelbes Aussehen haben. Die Ohren junger Tiere lassen sich der Länge nach leicht einreißen, das Fell hat bei 4 Monaten alten Hasen ein weißes Fleckchen auf der Stirne, und außerdem ist die Haut zwischen den Ohren nicht fest angewachsen, sondern läßt sich mit der Hand hin- und herschieben. Am besten schmecken die Waldhasen; da die Feldhasen ihre Nahrung sehr oft in Zuckerrüben suchen, schmeckt deren Fleisch fader. Beim Abziehen des Felles hängt man den Hasen an beiden Hinterfüßen auf und zwar muß die Bauchseite dem Arbeitenden zuschauen. Von dem Schwanz aus ritzt man mit einem sehr scharfen Messer die Haut der Hinterläufe bis zum Gelenk auf, schneidet das Fell um beide Gelenke ab und löst nun mit der Hand anfänglich das Fell vorsichtig vom Fleisch los und zieht dasselbe über den ganzen Hasen, ohne es zu zerreißen. Bei den Vorderläufen angelangt, müssen letztere an den Gelenken durchgeschnitten werden, und man kann nun die Haut über den Kopf ziehen. An letzterem muß das Fell ebenfalls losgeschnitten werden. Die Bauchseite wird jetzt vorsichtig aufgeschnitten, das Blut in eine Schüssel aufgefangen, und die Eingeweide, aus welchem man die Leber und das Herz herauslöst, entfernt. Die Nieren nebst dem Fett bleiben im Hasen. Jetzt wird der Hase vom Nagel genommen, das Schlußbein des Rückens in der Mitte leicht eingehackt und der Ausgang des Darmes entfernt. Kopf, Bauchlappen und die Vorderläufe werden losgeschnitten, und nebst der Leber, von welcher man die Galle entfernt hat und dem Herz für das Ragout in die Beize gelegt. Der Rücken, auch Ziemer genannt, und die Hinterläufe bleiben beisammen, d. h. wenn der Hase ganz aufgetragen wird. Das abgezogene Fell wird

wenn man es nicht sogleich verkauft, mit Stroh oder Heu ausgestopft und zum Austrocknen in einen luftigen Raum gehängt. Das aufgefangene Blut verwendet man zum Ragout.

575. Hase, gebraten.

Zut.: 1 Hasenziemer nebst Hinterläufen, 60 g Speck, 2 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 200 g Fett, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, 1/4 l Rahm, 1/4 l Fleischbrühe.

Der Hase wird vorsichtig gehäutet und mit feingeschnittenem Speck so gespickt, daß die Fleischfasern den Rücken entlang in 4 Reihen aufgefaßt werden. Die Läufe werden ebenfalls gespickt. Nun läßt man das Fett heiß werden, gibt den gesalzenen, mit Pfeffer bestreuten Hasen nebst Gewürzen hinein, dreht ihn sofort in dem heißen Fett um und stellt ihn so in den Backofen, daß die Läufe die stärkere Hitze auffangen, da der Ziemer rascher gar ist. Man brät den Hasen unter feißigem Begießen 30 Min., legt den dicken, sauren Rahm darauf und bereitet nach weiteren 15 Min. Bratezeit durch Abschöpfen des Fettes und Zugießen der Fleischbrühe den Bratenbeiguß. In Ermangelung von Rahm wird der Beiguß mit angerührtem Stärkemehl fertig gemacht. Beim Anrichten löst man mit einem scharfen Messer das Fleisch vom Rücken los, schneidet es in fingerbreite, schräge Scheiben und setzt es wieder auf den Rücken; die Läufe werden je 1—2 mal geteilt. Hat man keine Gäste, so kann man den Rücken auch querüber in 4—5 Teile durchhacken und beim Anrichten wieder zusammensetzen. Man reicht Rosenkohl, Sauerkraut, Kastanien oder ein sonstiges Gemüse dazu. Die zurückbleibenden Knochen werden zu einer Wildsuppe verarbeitet.

576. Hase, gebraten, mit braunem Beiguß.

Zut.: 1 Hasenrücken nebst Hinterläufen, 60 g Speck, 2 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 150 g Fett, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, 60 g gebräuntes Mehl, 3/4 l Fleischbrühe, 4 Eßl. Rahm, 1/8 l Wein und das Blut.

Diese Zubereitungsart wendet man an, wenn der Hase nicht mehr jung ist; ein ganz altes, zähes Tier legt man vorher 2 Tage in Sauermilch oder in eine Essigbeize. Der Hase wird gehäutet, gespickt, gesalzen, mit Pfeffer bestreut und mit den Bratenzutaten in das heiße Fett gegeben und im Backofen unter fleißigem Begießen 1/2 Std. gebraten. Sodann gibt man das Braunmehl zu, röstet dieses 5—10 Min., löscht mit Fleischbrühe, Hasenblut oder Wein und Rahm ab und dämpft den Hasen in dem Beiguß je nach dem Alter noch weitere 50—60 Min., nach Bedarf auch länger. Beim Anrichten wird der Beiguß entfettet, mit Wein oder noch besser Madeira gewürzt und der Hase gut zerlegt, mit Nudeln, Spätzle und dgl. aufgetragen.

577. Hasenragout.

Zut.: 4 Pfd. Hasenklein. — Zur Beize: $^3/_4$ l mit Wasser oder Wein verdünnten Essig, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, 1 Scheibe Zitrone. — Zur Zubereitung: 80 g Fett, 60 g gebräuntes Mehl, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, $^1/_4$ l Beize, $^3/_4$ l Fleisch- oder Knochenbrühe, 4 Eßl. Wein.

Dazu verwendet man die weniger wertvollen Teile des Hasen, wie Hals, Bauchlappen, Läufe, Herz, Leber, Kopf. Diese Stücke werden in handflächengroße Teile geschnitten und nebst den Beizzutaten in eine Schüssel gelegt. Nach 3—4 Tagen wird das Fleisch zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt und nach 1 Std. in dem heißen Fett auf starkem Feuer rasch braun gebraten. Ist die Pfanne etwas klein, nimmt man das Fleisch am besten heraus, röstet in dem zurückbleibenden Fett das Mehl braun, oder gibt ohne Fett gebräuntes Mehl zu, löscht mit Beize und Fleisch- oder Knochenbrühe ab, würzt mit den angegebenen Gewürzen und läßt das Ragout auf der Seite des Herdes je nach dem Alter des Tieres 1—2 Std. schmoren. Beim Anrichten wird der Beiguß entfettet, Wein zugegeben und das Ragout mit Klößen, Nudeln u. dgl. gereicht.

578. Das Wildschwein

gehört zum Schwarzwild, wird vorzugsweise in den Wintermonaten November und Dezember geschossen und liefert einjährig als sogenannter Frischling einen zarten, beliebten Braten. Die zweijährigen Tiere — die Überläufer — können ebenfalls noch frisch gebraten werden, während man die dreijährigen Bachen (weiblich) und Keiler (das männliche Tier) vor der Zubereitung einige Tage in eine Essigbeize legt, der man zur Würze Wacholderbeeren beigibt. Zum Braten wird der Rücken, Schlegel und Bug verwendet, der Kopf dagegen wird meistens gefüllt.

579. Wildschweinschlegel, gedämpft (für 15—18 Personen).

Zut.: Ein Schlegel, etwa 10—12 Pfd. wiegend. — Zur Beize: 2 l Wein, $^1/_2$ l Weinessig, 1 Gelbrübe, 8 Pfefferkörner, 1 mit Nelken besteckte, durchschnittene Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 1 Sträußchen Petersilie, 1 Stückchen Sellerieswurzel. — Zum Dämpfen: Beize, 1 l Fleischbrühe, 8 Wacholderbeeren, $^1/_4$ l Bratensaft, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, 3 Eßl. Salz. — Zum Beiguß: 100 g Fett, 120 g Mehl, $1^1/_2$ l Fleisch- und Dämpfbrühe.

Der Schlegel eines Überläufers wird im Wasser gebürstet, damit der Brandgeruch, welcher beim Abbrennen der Haare zurückbleibt, etwas gemildert wird. Nach Belieben kann man auch die Haut loslösen. Alsdann schneidet man den Schlußknochen vorsichtig heraus, hackt den Röhrenknochen zur Hälfte ab, legt den Schlegel in ein tiefes Gefäß und gießt kochenden Wein, am besten Rotwein, darüber, dem man die angegebenen Gewürze zugegeben hat. Nach 6 Tagen wird der Schlegel herausgenommen, mit Bindfaden festgewickelt, in eine gut schließende Bratkasserolle gegeben und mit der durchgesiebten Beize, Fleischbrühe, Wacholderbeeren, Zwiebel, Gelb-

rübe, Salz und Bratensaft langsam weichgedämpft. Unterdessen bereitet man, wenn man nicht solchen vorrätig hat, einen braunen Beiguß, den man mit der Dämpfbrühe auffüllt und durchkocht. Wenn der Schlegel weich ist, gibt man den durchgekochten, durchgeseihten Beiguß darüber, stellt den Schlegel in den heißen Backofen und glasiert durch fleißiges Begießen das Fleisch, bis sich eine glänzende Bratschichte gebildet hat. Das Fleisch wird beim Anrichten in Scheiben geschnitten, hübsch auf eine Platte geschichtet, mit dem Beiguß begossen und von letzterem noch eine Schale zu dem Fleisch gereicht. Als Zugabe gibt man Nudeln, Kartoffelklöße oder Kastanien. (Dämpfzeit 3—4 Std.)

580. Wildschweinrücken, gebraten (für 12 Personen).

Zut.: Ein Rücken von etwa 8—10 Pfd., 80 g Spickspeck, 3 Eßl. Salz, 2 Prisen Pfeffer, 200 g Fett, 2 Zwiebeln, 8 Wacholderbeeren, 1 Gelbrübe, 1/4 l Rotwein, 1/2 l Fleischbrühe, 1 Teel. Stärkemehl.

Der Rücken eines Frischlings wird geklopft, von der Schwarte vorsichtig befreit, wenn mager mit Speckstreifen gespickt, gesalzen, gepfeffert und in heißem Fett mit Zwiebel, Gelbrübe, zerdrückten Wacholderbeeren im Backofen unter fleißigem Begießen und öfterem Zugießen von wenig Fleischbrühe und Rotwein 1½—2 Std. gebraten. Die Ofenhitze darf nicht zu stark sein. ¼ Std. vor dem Anrichten wird der Braten mit dem eingekochten Bratenbeiguß unter stetem Begießen in starker Hitze glasiert herausgenommen und heiß gestellt. Der zurückbleibende Bratensaft wird mit Fleischbrühe und etwas angerührtem Stärkemehl aufgekocht und zu dem Braten gegossen. Man reicht einen Cumberland- oder einen kalten Senfbeiguß dazu. Die Rücken von Überläufern werden 2—3 Tage vorher in eine Weinmarinade gelegt.

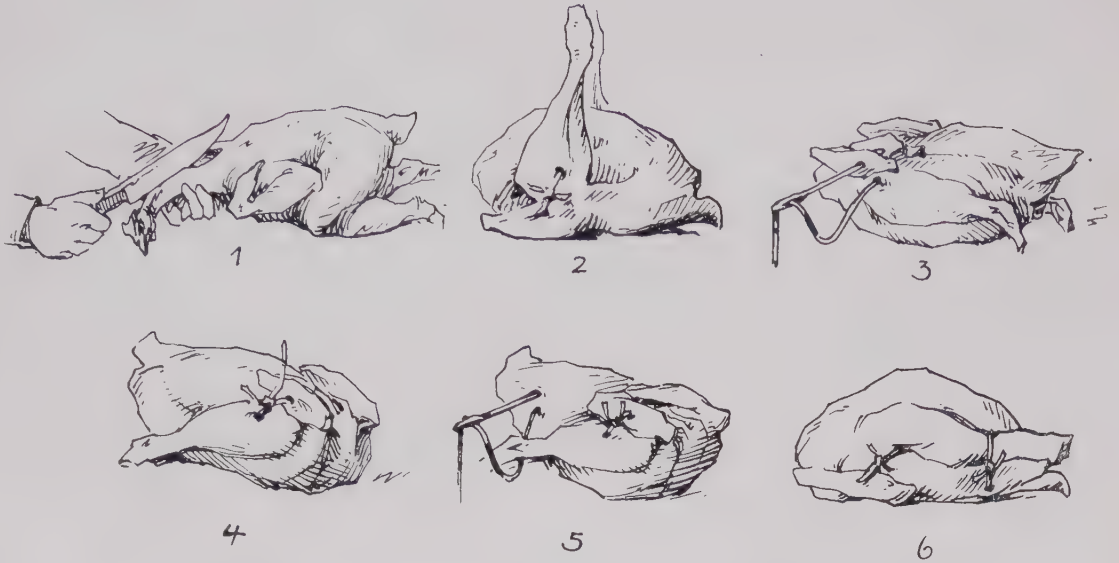
581. Wildschweinkotelettes.

Zut.: 4 Pfd. Wildschweinrücken, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, Backfett.

Zu Kotelettes sollte man nur das Fleisch der Frischlinge verwenden. Die Kotelettes werden aus dem Rücken gehackt, gut zugerichtet, geklopft, gesalzen und gepfeffert und in heißem Fett auf beiden Seiten im Zeitraum von 10—12 Min. gebacken. Man reicht sie mit einem Madeira- oder Cumberlandbeiguß. Nach Belieben kann man die Kotelettes vor dem Backen noch mit Ei und Weckmehl umhüllen.

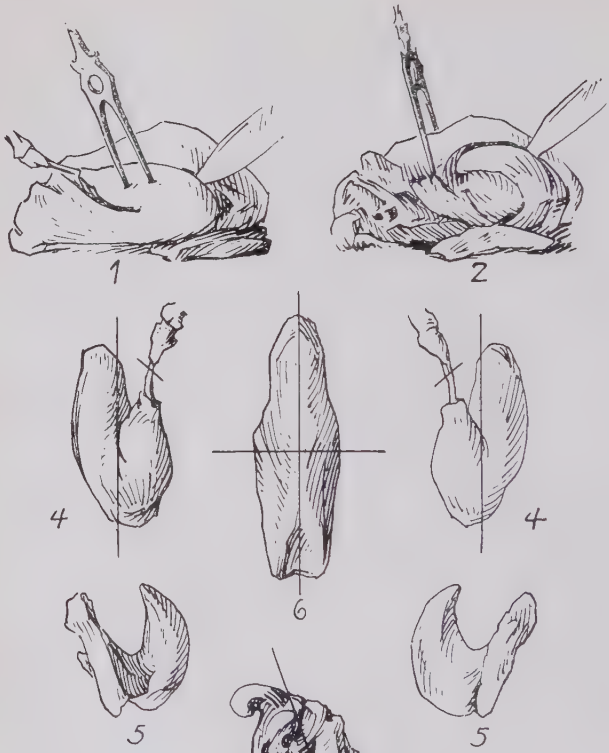
582. Schlegel oder Bug von Frischlingen

werden wie in Nr. 579 gebraten.



Das Dressieren von Geflügel – Siehe Seite 235.

234/95



1. Lobschneider der Schlegel
2. Lobschneider der Flügel
3. Brüst
4. Teilen großer Schlegel
5. Flügelstücke
6. Teilen der Brüst

Siehe Seite 236.

16. Haus- und Wildgeflügel.

583. Das Vorrichten des Geflügels.

Beim Einkauf hat man darauf zu achten, daß man junges Geflügel erhält, was man fast bei allen Arten am Brustbein erkennen kann. Man drückt zu diesem Zweck den Zeigefinger der rechten Hand unter das Brustbein und sucht es durch Drücken mit dem Daumen leicht zu biegen. Kann dies geschehen, ist also das Brustbeinende noch knorplig, dann ist dies ein sicheres Zeichen, daß das Geflügel jung ist. Bei Hahnen dürfen die Sporen nicht ausgebildet sein. Weitere Kennzeichen findet man jeweils bei den Rezepten der zuzubereitenden Geflügelsorten. Das Geflügel soll sofort nach dem Töten vorsichtig gerupft werden, wobei man darauf achtet, daß man nicht zuviel Federchen auf einmal herausreißt, da dadurch leicht die Haut verletzt wird. Ältere Tiere, die sich sehr schwer rupfen lassen, welche man ja auch nicht mehr zum Braten verwendet, werden in heißes, aber nicht kochendes Wasser getaucht und hierauf gerupft. Sodann wird das Geflügel geköpft, die Halshaut auf der Rückenseite aufgeschnitten und die Gurgel und der Kropf losgelöst und abgeschnitten. Mit dem Zeigefinger der rechten Hand fährt man in die Halsöffnung, löst das Eingeweide, welches in der Brusthöhle befestigt ist, vorsichtig ab. Jetzt legt man das Geflügel auf den Rücken, schneidet über den Bürzel quer eine Öffnung von etwa 6 cm und holt mit dem Zeige- und Mittelfinger die Gedärme nebst Herz, Leber und Magen heraus und achtet darauf, daß man die Gallenblase an der Leber nicht zerreißt. Der Magen wird durch Aufschneiden seines Inhaltes entleert; an der Leber entfernt man die Galle und schneidet die Füße 1 cm unter dem ersten Gelenk ab. So vorgerichtet, läßt man das Geflügel je nach der Art, ohne es zu waschen weil dadurch die Zersetzung begünstigt wird) nach Vorschrift 2—3 Tage in einem möglichst kühlen Raume hängen. Geflügel kann nur dann am Tage des Tötens gebraten werden, wenn es so flink gerupft und ausgenommen wird, daß es noch blutwarm in die Pfanne kommt. Sobald es kalt wird, schmeckt das jüngste Geflügel zähe. Am Tage der Zubereitung werden die noch am Geflügel haftenden Flaumfedern abgebrannt. Man gibt dazu auf einen kleinen alten Teller wenig Spiritus, zündet ihn an und hält das Geflügel am Flügel und Beinchen ausgebreitet darüber. Statt Spiritus kann man auch Papierfeuer oder Gasflamme verwenden. Um einzelnen, wertvollen Teilen des Stückes ein vorteilhafteres Aussehen zu geben und um ferner besser zerlegen zu können, wird das Geflügel dressiert. Hierzu legt man das Tier auf den Rücken und näht die untere Öffnung nach dem Salzen am Bürzel zu. Nun stellt man die Schlegelchen senkrecht in die Höhe, sticht in der Mitte des zweiten Gelenkes in den rechten

Schenkel ein, führt die Nadel durch den ganzen Körper und kommt an derselben Stelle des linken Schlegels wieder heraus. Jetzt wird das Geflügel gewendet und die auslaufende Hals- und Brusthaut über den Rücken gezogen. Die ausgebreiteten Flügel werden mit ihren äußeren Gelenken der Mitte zu eingebogen und über den Rücken gelegt. Hierauf nimmt man wieder die eingefädelte Dressiernadel, sticht in der Mitte des Flügels zwischen dem zweiten und dritten Gelenk durch, heftet die Halshaut an den Rücken und fährt auch hier wieder durch den zweiten Flügel, wendet das Tier und bindet nun den Anfang der Schnur mit dem Ende fest zusammen. Hierauf richtet man sich wieder Schnur in die Dressiernadel, sticht oberhalb des Bürzels durch den ganzen Geflügelkörper, fährt 1 cm vom vorigen Ausgang entfernt weder ein und kommt selbstverständlich 1 cm vom ersten Eingang wieder heraus. Durch die dabei entstehende Bindfadenschlinge werden die Enden des Schlegels gezogen, die Schnur festgebunden, wodurch nun die Schlegel fest an den Körper gepreßt werden und eine hübsche Form bekommen. Auf diese Weise wird alles Geflügel mit Ausnahme von Gans und Ente dressiert. Um das zarte Brustfleisch vor dem Austrocknen zu schützen und es außerdem saftiger zu erhalten, wird dasselbe mit einer Speckscheibe belegt. Man bezeichnet diese Arbeit als bardieren. Man zieht zu diesem Zweck ein dünnes scharfes Messer durch heißes Wasser, schneidet eine möglichst breite, dünne Speckscheibe ab, die man so über die Brust breitet, daß dieselbe vollständig damit bedeckt ist. Um das Abfallen der Speckscheiben zu verhüten, bindet man sie mit einem Bindfaden am Geflügel fest.

584. Das Zerlegen des Geflügels.

Dasselbe erfordert schon etwas Geschicklichkeit; jedenfalls ist es gut, wenn man für scharfe Werkzeuge sorgt. Man legt das Geflügel auf den Rücken und zwar so, daß die Schlegelendchen dem Arbeitenden zuschauen. Nun hält man den einen Schlegel durch Einstechen mit der Gabel fest, fährt mit dem Messer um den ganzen Schlegel herum, schneidet die Haut und das Fleisch mit scharfem Schnitt vom Körper los und kann nun mit Leichtigkeit den Schlegel durch Gegenfichdrücken losziehen. Das zweite Schlegelchen wird auf dieselbe Weise abgeschnitten. Sind die Schlegel sehr groß, wie bei Gans, Puter u. dgl., so teilt man sie in zwei Teile. Die Flügel werden gleichfalls im Gelenk losgeschnitten, wobei man sie durch Zuschneiden von einem kreisrunden Stück Brustfleisch zu vergrößern sucht. Jetzt legt man den Geflügelkörper auf die Seite, trennt mit der Geflügelschere oder dem Messer den Rücken von der Brust, teilt letztere je nach der Größe in zwei oder mehrere Teile und setzt das Geflügel beim Anrichten wieder zusammen. Bei Mastgänsen oder Putern wird das Brustfleisch von beiden Seiten mit einem scharfen Messer vom Knochen gelöst und die dadurch erhaltenen filetartigen Fleischstücke

je in 2—3 schräge Scheiben geschnitten. Beim Anrichten setzt man sie nebst den andern losgelösten Bratenstücken wieder in ihrer früheren Lage auf den auf der heißen Platte liegenden Ganskörper. Kleines Geflügel wird nur in der Mitte geteilt; etwas größeres in vier Teile geschnitten.

585. Das Huhn oder der Hahn.

Zu den am meisten verwendeten Geflügelarten gehört das Huhn oder männlich der Hahn. Das Fleisch ist bei guter Fütterung zart und leicht verdaulich und wird aus diesem Grunde auch viel in der Krankenküche verwendet. Junge Hühner und Hahnen werden gebraten, 1—2jährige gedünstet oder zu Frikassee verwendet, und noch ältere Tiere können nur zur Herstellung von kräftigen Suppen, Brühen und Füllen dienen. Das Alter erkennt man an dem Brustbein und an den Sporen (siehe Nr. 583). Ist das Brustbein beim Anfühlen splittrig, so ist das ein verdächtiges Zeichen. Bei älteren Hahnen und Hühnern werden nämlich sehr oft die Brustknochen etwas weichgeklopft. Ferner achte man beim Einkauf darauf, daß die Brust sich fest und fleischig anfühlt. Am billigsten sind Hühner und Hahnen in den Monaten September bis Januar.

586. Junge Hähnchen gebraten.

Zut.: 2 Hähnchen, 1 Eßl. Salz, 'Prise Pfeffer, 20 g Butter, 2 Zweigchen Petersilie. — Zum Braten: 2 Scheibchen Speck, 100 g Fett, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, 1/4 l Fleischbrühe.

Die nach Nr. 583 vorgerichteten Hähnchen werden ausgewaschen, mit Salz und Pfeffer ausgerieben und, wenn man sonst keine Verwendung dafür hat, Herz und Leber mit der gewaschenen Petersilie und Butter in den Tierkörper gesteckt. Alsdann werden die Hahnen zugenäht, dressiert und nach Belieben mit dünn geschnittenen Speckscheiben umbunden und in heißem Fett nebst Zwiebel und Gelbrübenscheiben rasch angebraten. Hierauf stellt man die nicht zu große Bratkasserolle in den heißen Backofen und bratet Tiere von 2—3 Monaten 30 Minuten, solche von 3—6 Monaten 40—45 Minuten und ältere Tiere bis zu einer Stunde unter fleißigem Begießen gar. Das Fett darf nicht braun und die Hähnchen dürfen nur goldgelb werden. Wird das Geflügel ohne Speckborde gebraten, dann muß es die erste Hälfte der Bratezeit auf der Brust und erst in der zweiten Hälfte auf dem Rücken liegen. 10 Min. vor dem Anrichten wird die Speckscheibe entfernt, der entfettete Beiguß mit dem losgekratzten Bratenansatz und der zugegossenen heißen Fleischbrühe gut durchgekocht und abgeseiht. Man reicht zu den schön zerlegten Hahnen (siehe Nr. 584) Kompott und Salat.

587. Gebratene, gefüllte Hahnen.

Zut.: 2 Hähnchen, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer. — Zur Fülle: 2 Brötchen, 1/8 l Milch, 1 Ei, 20 g Butter, 1 Teel. feinverwiegte Schalotten, 1 Teel. feinverwiegte Petersilie, 1 Teel. Salz. — Zum Braten: 2 Scheiben Speck, 100 g Fett, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, 1/4 l Fleischbrühe.

Gefüllte Hahnen sind sättigender, geben also besser aus, doch ist das Fleisch nicht so saftig, da ein Teil des Geflügelsaftes in die Fülle übergeht. In das vorgerichtete, ausgewaschene Geflügel gibt man nachfolgende Fülle, näht sie zu, dressiert sie, umbindet sie nach Belieben mit Speckscheiben und bratet und behandelt sie weiter wie in Nr. 586 angegeben. Fülle dazu: In heißer Butter dünstet man Zwiebel und Petersilie glasig, gibt die abgeriebenen, in Milch eingeweichten, ausgedrückten, verzupften Brötchen zu, rührt alles zu einem Kloß ab und verarbeitet letzteren in einer Schüssel mit dem feinverwiegten Magen, Herz, Leber, Salz, Pfeffer und dem verquirlten Ei.

588. Gedämpftes Geflügel.

Zut.: 2 Hühner, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer. — Zum Dämpfen: 60 g Butter, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, 1/2 Selleriewurzel, 2 Petersilienwurzeln, 1/8 l Weißwein, 1/3 l Fleischbrühe. — Zum Beiguß: 60 g Butter, 70 g Mehl, 3/4 l Dämpf- und Fleischbrühe.

Dämpfen kann man Hahnen, Hühner, Poularden usw. und zwar verwendet man dazu ältere Tiere, die sich nicht mehr zum Braten eignen. In einem gut glasierten Topfe erhitzt man Butter, dämpft darin die in 1 cm große Würfel geschnittene Zwiebel, Gelbrübe, Sellerie- und Petersilienwurzeln, gibt das gut vorgerichtete, dressierte, mit Salz und Pfeffer bestreute Geflügel hinein, läßt es auf der Seite des Herdes 20 Min. dämpfen, gießt den Weißwein und Fleischbrühe dazu, deckt ein Butterpapier darauf und läßt das Geflügel in geschlossenem Topfe möglichst langsam unter öfterem Drehen weichdämpfen, wozu man je nach dem Alter des Geflügels 1½—2 Std. rechnet. Unterdessen bereitet man mit Butter, Mehl und der Dämpfbrühe einen weißen Beiguß, kocht diesen gut durch, zerlegt das Geflügel und gießt beim Anrichten den Beiguß darüber.

589. Gedämpfte Hühner mit Zwiebelchen.

Zut.: 2 Hühner, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 2 Speckscheiben, je 50 g wiegend. — Zum Dämpfen des Geflügels: 60 g Butter, 1/2 l Fleischbrühe. — 4 kleine Schalotten. — Zum Dämpfen der Schalotten: 50 g Butter, 1/2 Eßl. Zucker.

Die abgehängten, vorgerichteten Hühner (siehe Nr. 583) werden mit Salz und Pfeffer ausgerieben, mit Speckscheiben umbunden und in heißer Butter oder Fett rasch angebraten. Alsdann löscht man mit heißer Fleischbrühe ab, deckt die Bratkasserolle zu, dämpft die Hühner auf der Seite des Herdes je nach der Größe 30 Min. Gleichgroße Zwiebeln im Durchmesser von 2 cm werden geschält und in

heißer Butter oder Fett, in welche man den Zucker gegeben hat, solange gedämpft, bis sie an allen Seiten eine braune Farbe haben. Man gibt nun die Hühner und nach 5 Min. die Brühe zu und dämpft die Hühner in geschlossenem Topfe, noch weitere 30 Min. Beim Gebrauch wird das Geflügel zerlegt, auf eine Platte gesetzt und mit den Zwiebeln verziert. Am besten schmeckt gekochter Reis dazu.

590. Hühner nach Marengo.

Zut.: 2 Hühner, $^1/_4$ Pfd. Butter oder Fett, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 60 g gebräuntes Mehl, 4 Eßl. Tomatenmark, 6 kleine Zwiebelchen, $^3/_4$ l Fleischbrühe, $^1/_8$ l Wein, Saft einer Zitrone.

Junge, abgehängte Hühner werden vorgerichtet (nach Nr. 583) und nach dem Auswaschen in 6—8 Teile geschnitten (Nr. 584). Sodann läßt man in einer eisernen Bratpfanne die Butter heiß werden, legt die mit Salz und Pfeffer bestreuten Geflügelstücke hinein und läßt sie auf der heißen Herdplatte auf beiden Seiten lichtgelb braten. Nun nimmt man sie heraus und stellt sie mit Butterpapier zugedeckt ganz auf die Seite des Herdes. In das zurückbleibende Fett gibt man das Mehl, löscht nach einigen Minuten mit kräftiger Fleischbrühe ab, würzt mit Tomaten, fein geschnittenen Zwiebelstreifchen, Zitronensaft und Madeira, gibt die Geflügelstücke hinein und läßt sie im Beiguß gar dämpfen. Je nach dem Alter der Hühner rechnet man $^3/_4$ bis $1^1/_2$ Std. Man gibt die Hühner als Zwischengericht bei einem größeren Essen.

591. Paprikahühner.

Zut.: 2 Hühner, 1 Eßl. Salz. — Zum Dämpfen: 80 g Butter, 1 Eßl. feingeschnittene Zwiebeln, 60 g Mehl, $^3/_4$ l Fleischbrühe, 1 Eßl. Zitronensaft, 1 Teel. Paprika, $^1/_8$ l Rahm.

Die gewaschenen Hühner werden roh nach Vorschrift (Nr. 584) zerlegt und gesalzen. In einer Kasserolle erhitzt man die Butter, dämpft darin die Zwiebeln glasig, gibt die Geflügelstücke zu und streut, sobald sie auf beiden Seiten braun angebraten sind, das Mehl darüber. Nachdem auch dieses eine gelbe Farbe angenommen hat, löscht man die Fleischbrühe ab, gibt den Zitronensaft zu und läßt das Geflügel im Beiguß weichdämpfen, wozu man je nach dem Alter der Hühner 50—60 Min. rechnet. Ist das Geflügel weich (im Notfall muß man es noch weiterdämpfen), würzt man mit Paprika, gibt den Rahm zu und reicht das Geflügel, nachdem es noch 5 Min. gedämpft hat, zu Nudeln oder Reis.

592. Backhähnchen.

Zut.: 4 Hähnchen, $1^1/_2$ Eßl. Salz, Prise Pfeffer. — Zum Panieren: 50 g Mehl, 2 Eier, 100 g Weckmehl, Backfett.

Möglichst junge Hähnchen werden gerupft, gesengt und der Kopf nebst Hals, sowie die Füße abgeschnitten. Sodann legt man die

Hähnchen auf die Brust, schneidet den ganzen Rücken entlang in der Mitte auf, zieht die beiden Schnittkanten auseinander und nimmt die Tiere vorsichtig aus. Alsdann hackt man das harte Rückgrat heraus, schneidet auch die Brustseite auf und zwar so, daß man zwei Hälften erhält. Diese werden gewaschen, an den Gelenken vorsichtig die Sehnen durchschnitten und die Flügel- und die Schlegelspitzen in die Haut eingesteckt, welche man zu diesem Zwecke leicht aufgeritzt hat. Sodann klopft man die Geflügelhälften mit dem Hackmesser breit, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, wendet sie in Ei, Mehl und Weckmehl um und bäckt sie schwimmend, in heißem Fett je nach der Größe etwa 8—10 Min. Wird großes Gewicht darauf gelegt, daß das Fleisch sehr weich ist, dann werden die gewürzten Geflügelstücke mit Mehl bestäubt und mit heißer Butter auf starker Flamme, damit kein Saft austreten kann, etwa 8—10 Min. vorgebraten. Nun erst werden sie paniert und schwimmend gebacken. Man garniert die Backhähnchen mit frischer oder gebackener Petersilie und reicht Salat oder Mayonnaise dazu.

593. Hühner-Frikassee (von jungen Tieren).

Zut.: 2 Hühner, $^1/_2$ Zitrone, 1 Eßl. Salz, 40 g Butter, 1 Gelbrübe, 1 Stückchen Sellerie, $^1/_2$ Zwiebel, 3 Pfefferkörner, $1^1/_2$ l Fleischbrühe, 4 Eßl. Wein. — Zum Beiguß: 80 g Butter, 100 g Mehl, $1^1/_2$ l Fleisch- und Dämpfbrühe, 1—2 Eigelb, 2 Eßl. Rahm.

Das gerupfte, ausgenommene, abgehängte Geflügel wird gesengt, ausgewaschen, dressiert und die Brust mit Zitronensaft eingerieben. In einem Topfe läßt man Butter heiß werden, gibt die Hühner nebst Brühe und Gewürz zu und läßt sie in gut verschlossenem Topfe weichdämpfen. (30 Min.) Während dieser Zeit bereitet man mit Butter und Mehl eine weiße Mehlschwitze, löscht mit der Brühe, welche beim Dämpfen zurückbleibt, ab und gibt nach dem Durchkochen die unterdessen zerlegten Hühner dazu. Der Beiguß wird beim Anrichten mit Eigelb und Rahm abgerührt und das Frikassee nach Belieben mit Blätterteighalbmonden verziert. Das Frikassee kann auch in einen Reisring gefüllt oder mit Nudelgemüse gereicht werden. Will man die Hühner besonders fein herstellen, so dämpft man eine Handvoll geputzte Champignons mit und gibt beim Anrichten die vorher hierzu bereiteten Kalbfleischklößchen (nach Nr. 452) dazu.

594. Hühner-Frikassee (Andere Art).

Zut.: 2 Hühner. — Zum Kochen: 4 l Wasser, 2 Eßl. Salz, 1 Sträußchen Petersilie, 3 Pfefferkörner, wenig Lorbeerblatt, 1 Zitronenscheibe, $^1/_2$ mit 2 Nelken besteckte Zwiebel, 4 Eßl. Wein. — Zum Beiguß: 80 g Butter, 100 g Mehl, $1^1/_2$ l Kochbrühe, 1—2 Eigelb, 2 Eßl. Rahm.

Möglichst fleischige, ja nicht alte Hühner werden nach Nr. 583 vorgerichtet. In einem gut glasierten Topf bringt man Wasser zum Kochen, gibt die Gewürze und nach 10 Min. die Hühner zu und

kocht sie je nach dem Alter 1½—2 Std. Ist der Brustknochen nicht mehr knorpelig, empfiehlt es sich, das Huhn 1 Std. vor dem Kochen mit wenig doppelkohlensaurem Natron auszureiben. Während des Kochens bereitet man mit Butter, Mehl und Kochbrühe einen weißen Butterbeiguß, den man gut durchkochen läßt. ¼ Std. vor dem Anrichten werden die Hühner aus der Brühe genommen, zerlegt, wobei man erst die beiden Schenkelchen, dann die Flügel nebst Brustfleisch und zuletzt das Gerippe zerteilt. Die erhaltenen Geflügelstückchen werden dem Beiguß zugegeben, nochmals 10 Min. mitgedämpft, das Frikassee beim Anrichten mit Ei und Rahm abgerührt und nach Belieben mit Wein gewürzt. Als weitere Würze kann man dem Frikassee Champignons zugeben. Ganz alte Tiere brauchen 4—5 Std. Kochzeit.

595. Das Ausbeinen eines Huhnes oder einer Taube.

Ein fleischiges Tier wird gerupft, gesengt und so auf ein Fleischbrett gelegt, daß der Rücken dem Arbeitenden zuschaut. Nun schneidet man mit einem scharfen Messer in der Mitte des Rückens entlang, löst von dieser Öffnung aus auf beiden Seiten das Fleisch vom Knochengerüste los, wobei man sehr sorgfältig zu Werke geht, damit alles Fleisch an der Haut haften bleibt. Kommt man zum Flügelknochen, so wird dieser bis zum Flügelgelenk abgeschabt, die Gelenkbänder durchschnitten und der letzte Teil des Flügels abgestreift. Sodann löst man auch gleich das Brustspringbein heraus und kann nun mit Leichtigkeit das Brustfleisch vom Brustknochen trennen. Der letzte Teil des Entbeinens bildet das Herausnehmen der Knochen aus den Schlegeln. Hier drückt man zuerst das Gelenk durch seitliche Drehung aus seiner Schüssel, schneidet die Gelenkbänder ab und streift das Fleisch mit Hilfe des Messers auch hier von den Knöchelchen. Am sorgfältigsten muß an der Bauchstelle gearbeitet werden, weil hier das Tier sehr wenig fleischig ist.

596. Geflügelrolle von Huhn (Galantine).

Zut.: Ein Huhn. — Fleischfülle: $^1/_{10}$ l Wasser, 50 g Reis- oder Kartoffelmehl, 3 Eßl. Wasser (zum Anrühren), 10 g Butter, $^1/_2$ Pfd. Kalbfleisch, 60 g Kalbsnierenfett, 1 Ei, 1 Eigelb, 1 Kaffeel. Salz, Prise Pfeffer, wenig Muskat. — Zum Belegen: 50 g gekochten Schinken oder Zunge, 60 g Spickspeck, 3—4 geschälte, länglich geschnittene Pistazien, eine in Scheiben geschnittene Trüffel. — Zum Kochen: $2^1/_2$ l Wasser, $2^1/_2$ Eßl. Salz, $^1/_8$ l Wein, 1 Zitronenscheibe, 1 Petersiliensträußchen, eine mit Nelken besteckte Zwiebel.

Ein junges fleischiges, ausgebeintes Huhn legt man mit der Hautseite nach unten flach ausgebreitet auf ein Fleischbrett. Die Innenseite bestreicht man fingerdick mit einer feinen Fleischfülle. Sodann schneidet man gekochten Schinken oder Zunge, sowie den Spickspeck in ¾ cm dicke, möglichst lange Streifen und legt von diesen abwechslungsweise 3—4 Streifen über die aufgestrichene Fleisch-

fülle. Dazwischen streut man länglich geschnittene Pistazien oder als Ersatz Gurkenstückchen und wenn man die Geflügelrolle recht fein bereiten will, eine in Scheiben geschnittene Trüffel. Nun legt man wieder Fleischfülle und Streifen darauf und arbeitet so fort, bis die vorgeschriebene Fleischfülle verbraucht ist. Oben darauf legt man eine möglichst dünne Speckscheibe, schlägt die Geflügelhaut darüber zusammen und näht das Huhn zu. Ein reines Tuch wird gebrüht, das Huhn fest hineingewickelt und unten und oben mit einer Schnur so gebunden, daß das Huhn das Aussehen einer Wurst erhält. Um das Platzen des Huhnes zu verhindern, empfiehlt es sich, die Geflügelwurst 2—3 mal leicht zu umbinden. So vorbereitet, gibt man die Geflügelrolle nebst dem ausgenommenen Knochengerüst in einen gut glasierten Topf, gießt so viel kaltes Wasser zu, bis das Huhn vollständig damit bedeckt ist und würzt mit Salz, Wein, Zitronenscheibe, Petersiliensträußchen und Zwiebel. Vom Zeitpunkt des Kochens an rechnet man zum Garwerden, je nach dem Alter des Huhnes 1 bis 1¼ Std. Nach dem Erkalten nimmt man das Huhn aus dem Sud und preßt es leicht zwischen zwei Brettchen und zwar mit der Brustseite nach oben. Wird die Geflügelrolle warm gereicht, so nimmt man sie nach dem Garsein aus dem Sud, schneidet sie in gleichmäßige Scheiben und reicht sie mit geschlagenem Rahm-, Holländischem- oder Bismarckbeiguß. Kalte Geflügelrolle kann mit Mayonnaise, grünem, gemischtem oder italienischem Salat aufgetragen werden. Vom übrig gebliebenen Sud bereitet man Gelee zur Garnitur. Man kocht in diesem Fall 1—2 aufgeschnittene Kalbsfüße mit oder steift den Sud durch Zugabe von Gelatine. Zu ¾ l eingekochter Flüssigkeit rechnet man 15 Blatt eingeweichte Gelatine.

597. Fleischfülle zur Geflügelrolle.

Zut.: $^1/_{10}$ l Wasser, 50 g Reis- oder Kartoffelmehl, 3 Eßl. Wasser zum Anrühren, 10 g Butter, $^1/_2$ Pfd. Kalbfleisch, 60 g Kalbsnierenfett, 1 Ei, 1 Eigelb, 1 Kaffeel. Salz, Prise Pfeffer, wenig Muskat.

In das kochende Wasser rührt man das mit 3 Eßlöffel kaltem Wasser angerührte Reis- oder Kartoffelmehl ein und kocht dies zu einem festen Brei. Nachdem der Brei 5 Min. gekocht hat, streicht man ihn auf einen Teller und bestreicht die Oberfläche mit der Butter, damit sich keine Kruste bildet. Hierauf stößt man in einem Mörser Kalbfleisch und Kalbsnierenfett, gibt den Mehlteig zu und stößt alles gut durch. Unter die Masse gibt man das Ei, Eigelb, Salz, Pfeffer und Muskat, und streicht die Fülle zuletzt noch durch ein feines Haarsieb. In Ermangelung eines Mörsers läßt man den Fleischteig samt dem Mehlteig 4—5 mal durch die Fleischmaschine laufen. Es ist von größter Wichtigkeit, daß die Fülle möglichst fein gestoßen wird.

598. Huhn mit Reisfülle.

Zut.: 2 Hühner. — Zur Fülle: 30 g Butter, $^1/_2$ Zwiebel, 150 g Reis, $^3/_4$ l Fleischbrühe, 3 Eßl. Tomatenmark, $1^1/_2$ Eßl. Salz, 30 g geriebenen Käse, Prise Pfeffer. — Zum Braten: 120 g Fett, 1 Zwiebel, $^1/_2$ Gelbrübe, $^3/_4$ l Fleischbrühe.

Fleischige junge Hühner werden nach Nr. 595 ausgebeint, wobei man aber die Flügel und das unterste Glied der Schenkelknochen im Geflügel stecken läßt. Alsdann legt man die Hühner flach auseinander auf ein Brettchen, gibt $^2/_3$ der vorher verfertigten Reisfülle hinein, näht sie gut zu und gibt ihnen durch Dressieren wieder die alte Form. Alsdann kommen die Hühner mit Zwiebel und Gelbrübe in das heiße Fett und werden vorsichtig unter fleißigem Begießen und wenn nötig, unter Zugießen von heißer Fleischbrühe 1—$1^1/_4$ Std. gebraten. Vor dem Anrichten wird der Beiguß entfettet, mit wenig Fleischbrühe aufgefüllt und aufgekocht. Die Hühner werden zerlegt, wobei man Flügel und Schenkelchen vorsichtig loslöst und den Geflügelkörper querüber in fingerbreite Scheiben schneidet. So vorbereitet, legt man die Hühner auf eine heiße Platte und setzt den übrigen zurückgestellten Reis außen herum. Der Bratenbeiguß wird dazu gereicht. Reisfülle: In der heißen Butter dünstet man die feingeschnittene Zwiebel gelblich, gibt den gewaschenen, gut abgetropften Reis zu, läßt ihn 10 Min. mitdämpfen und füllt mit der Fleischbrühe auf. Wenn der Reis gut aufgekocht hat, stellt man ihn am besten in den Backofen oder auf die Seite des Herdes, wo er in 1 Std. weich wird. Hierauf gibt man Salz, Pfeffer, Tomaten und geriebenen Käse zu und rührt den Reis leicht durch.

599. Kapaun oder Poularde.

Um das Fleisch von Hahnen und Hühnern besonders fett zu gestalten, werden bei der Mastzucht die Tiere im jugendlichen Alter beschnitten, d. h. ein Teil der Fortpflanzungsorgane entfernt. Junge Hahnen führen fortan den Namen Kapaun, Hühner dagegen Poularde. Durch besondere Zucht, gute Fütterung und Trägheit der Tiere wird das Fleisch sehr zart und saftig. Die Tiere sollen aber nicht über ein Jahr alt sein.

600. Poularde oder Kapaun, gebraten.

Zut.: Ein großes Masthuhn, 4 Pfd. wiegend, 2 Eßl. Salz, 2 Prisen Pfeffer, 100 g Speckscheiben. — Zum Braten: 150 g Fett oder Butter, 1 Zwiebel, $^1/_4$ l Fleischbrühe.

Das Geflügelstück wird nach dem Abhängen ausgewaschen, mit Salz und Pfeffer ausgerieben, zugenäht, dressiert und die Brust pünktlich in die Speckscheibe gehüllt. Beim Braten, das wie bei jedem anderen Geflügel erfolgt, hat man darauf zu achten, daß die Brust nicht zu starker Hitze ausgesetzt ist. Man brät darum die Tiere nicht ganz auf dem Rücken, sondern in der ersten Hälfte auf der Brust liegend. Die Bratezeit beträgt 1—$1^1/_4$ Std. Bei gemästeten

Poularden läßt man die Speckscheibe weg, gibt das Geflügel mit den Bratenzutaten in die Bratkasserolle, gießt ½ l kochendes Wasser darüber und zwar achte man darauf, daß die Brustseite auf dem Boden der Bratkasserolle liegt. Erst in der zweiten Hälfte der Bratezeit wird die Poularde gewendet und unter fleißigem Begießen knusperig gebraten. Das Zerlegen geschieht nach Vorschrift Nr. 584 und der schön zusammengesetzte Geflügelbraten wird mit Salat und Kompott aufgetragen. Der Beiguß wird wie in Nr. 586 fertiggemacht.

601. Poularde oder Kapaun, gefüllt und gebraten.

Wird wie in Nr. 587 zubereitet; nur die Fülle verdoppelt und die Bratezeit um ½ Std. verlängert.

602. Poularde oder Kapaun, mit Trüffeln gefüllt.

Zut.: Eine große Poularde oder Kapaun, 1—1½ Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 7—8 große, eingemachte Trüffeln, 100 g Speckscheiben. — Zur Fülle: 180 g frischer grüner Speck, 180 g gehacktes, mageres Schweinefleisch (Schlegel) 1 Teel. Salz, 1 Messerspitze Pastetengewürz. — Zum Braten: 150 g Fett, 1 Zwiebel, ¼ l Fleischbrühe.

Das fleischige Tier wird ausgenommen, ausgewaschen und auf der Brustseite die Haut vom Halse aus mit der Hand vorsichtig losgelöst. Hier hinein schiebt man je nach der Größe des Huhns dünn geschnittene Trüffelscheiben, etwa 15—20 Stück. Den Rest der Trüffel schneidet man in ½ cm große Würfel. Speck und Schweinefleisch treibt man 3—4 mal durch die Fleischhackmaschine, würzt mit den Trüffelwürfeln, Trüffelsaft, Salz, Pastetengewürz und gibt die Fülle in die Halshaut. Damit sie beim Braten nicht platzt, füllt man sie nicht zu stark, sondern gibt den Rest der Masse in den Geflügelkörper. Hierauf wird das Geflügel zugenäht, dressiert und weiter behandelt wie gebratene Poularde. (Siehe Nr. 600.)

603. Puter oder Pute.

Dieses Geflügel kommt auch unter dem Namen Welschhahn, Indian, Truthahn oder Welschhuhn auf den Markt und bildet während den Monaten September bis März einen sehr beliebten Braten. Tiere bis zu einem Jahre sind am schmackhaftesten; vom 2. und 3. Jahr ab wird das Fleisch zähe und trocken. Das Alter erkennt man am besten an den Füßen; die der jungen Puter haben hellgraue oder hellblaue Farbe und eine weiche schuppenartige Haut. Ist die Farbe der Füße dagegen eine rötliche, so kann man sicher sein, daß man ein altes Tier vor sich hat. Von größter Wichtigkeit ist das Abhängen; junge Tiere läßt man 5—6, ältere 8—10 Tage gerupft, ausgenommen, aber nicht ausgewaschen, im Kühlraum hängen.

604. Puter, gebraten (für 8 Personen).

Zut.: Ein Puter, etwa 6 Pfund wiegend, 2 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 1 Speckscheibe, 100 g wiegend. — Zum Braten: 100 g Fett, 1 Zwiebel, 1/4 l Fleischbrühe.

Dazu kann man nur ganz junge Tiere verwenden, die nach dem Ausnehmen und Abhängen wie jedes andere Geflügel ausgewaschen, gesalzen, gepfeffert und dressiert werden. In einer nicht zu großen gußeisernen Bratpfanne, einem sog. Gansbrater, erhitzt man das Fett, gibt den mit einer Speckscheibe umbundenen Puter hinein und läßt ihn in gut heißem Ofen unter sehr fleißigem Begießen 1½—2 Std. braten. Kurz vor dem Zerlegen nimmt man ihn aus der Pfanne, stellt ihn mit einem Butterpapier bedeckt heiß, gießt in den zurückbleibenden Bratenansatz die heiße Fleischbrühe und macht den Beiguß wie jeden anderen Geflügelbratenbeiguß durch Abkratzen des Bratenansatzes, Aufkochen, Entfetten und Durchseihen fertig. Man zerlegt den Puter, wie in Nr. 584 angegeben. Sehr fette, gemästete Puter werden nicht mit Speck umbunden, sondern nach dem Würzen nebst Zwiebel und Gelbrübe in eine nicht zu große Bratkasserolle gelegt, mit ½—¾ l kochendem Wasser begossen, zugedeckt in den heißen Backofen gestellt und erst nach dem vollständigen Verdampfen des Wassers mit heißem Fett begossen. Die Bratezeit solcher Tiere muß etwas verlängert werden.

605. Puter, gefüllt (für 10—12 Personen).

Zut.: Ein Puter, 150 g Speckscheiben, 1 1/2 Eßl. Salz, Prise Pfeffer. — Zur Fülle: 1 1/2 Brötchen, 1/8 l Milch, 40 g Butter, 1 Eßl. feinverwiegte Schalotten, 1 Eßl. feingewiegte Petersilie, 1 1/2 Eier, 1 Teel. Salz, die Puterleber, Prise Pfeffer. — Zum Dämpfen: 3/4 l Wasser, 120 g Butter oder Fett, 1 Zwiebel.

Die nachfolgende Zubereitungsart wendet man nur bei einem gemästeten Puter an. Er wird nach dem Abhängen ausgewaschen, die Kropfhaut vorsichtig ein wenig vom Fleisch losgelöst und damit die Fülle nicht in den Körper rutschen kann, die Halsöffnung mit einem Stückchen des losgehackten Halses zugesteckt. In heißer Butter dünstet man feingeschnittene Schalotten und Petersilie glasig, gibt die abgeriebenen, in Milch eingeweichten, ausgedrückten, verzupften Brötchen zu und dämpft sie, bis sie sich in einem Kloße vom Topfe lösen. Nun nimmt man die Fülle vom Feuer weg, mengt die fein geschabte Leber, sowie die Eier, Salz, Pfeffer und nach Belieben kleine Trüffelscheibchen darunter. Die so verarbeitete Masse füllt man in die Halshaut ein, läßt so viel Raum, daß die Fülle beim Aufgehen die Halshaut nicht sprengen kann und dressiert das Geflügel nach dem Zunähen nach Vorschrift Nr. 583. Der gesalzene Puter wird in einer großen, gut verschlossenen, gußeisernen Bratpfanne mit dem heißen Wasser in den Backofen gestellt. Nach ¾ Std. gießt man das Wasser ab, gibt das heiße Fett oder die Butter und eine große Zwiebel dazu und brät den Puter unter fleißigem Begießen je nach seiner Größe noch 1—2 Std. Beim Anrichten wird

der Puter aus der Bratpfanne genommen, bis zum Tranchieren in Butterpapier gewickelt, heiß gestellt und der Bratenansatz mit der abgegossenen Brühe aufgekocht, entfettet und durchgeseiht.

606. Puter mit Trüffeln gefüllt.

Wird wie Poularde Nr. 602 zubereitet.

607. Puter als Geflügelrolle.

Wird wie in Nr. 596 zubereitet; selbstverständlich muß die Fülle je nach der Größe des Puters 3 oder 4mal vergrößert und die Kochzeit dementsprechend verlängert werden.

608. Tauben, gebraten.

Zut.: 6 Tauben, 150 g Speck, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 1/4 Pfd. Fett, 1 Zwiebel, 1/8 l Fleischbrühe.

Die Tauben, welche knorpeliges Brustbein und eine fleischige Brust haben sollen, müssen nach dem Töten sofort gerupft, vom Hals aus vorsichtig ausgenommen und 1—2 Tage abgehängt werden. Kurz vor der Zubereitung werden sie gesengt, ausgewaschen, mit Salz und Pfeffer eingerieben, dressiert und die Brust mit einer dünnen Speckscheibe umbunden. Sodann gibt man sie nebst Zwiebel in das heiße Fett und brät sie unter fleißigem Begießen 1/2 Std. Beim Anrichten entfettet man den Beiguß, gibt wenig Fleischbrühe zu und läßt ihn nach dem Aufkochen durch ein Sieb laufen. Die Täubchen selbst werden halbiert, auf eine heiße Platte gesetzt und mit Petersilie verziert.

609. Gefüllte Täubchen.

Zut.: 6 Tauben, 150 g Speck, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer. — Zum Füllen: 3 Brötchen, 2 Eier, 1/2 Eßl. Salz, 1 Eßl. gedämpfte Zwiebel und Petersilie, Prise Pfeffer. — Zum Braten: 1/4 Pfd. Fett, 1 Zwiebel, 1/8 l Fleischbrühe.

Junge Täubchen werden sofort nach dem Töten gerupft, ausgenommen und 1—2 Tage abgehängt. Bei der Zubereitung werden sie gesengt, ausgewaschen und mit dem Zeigefinger die Haut von der Brust bis zu den Flügeln gelöst. Für ein Täubchen wird mit einem halben Brötchen, das man eingeweicht, ausgedrückt und verzupft hat 1/2 Ei, Salz, Pfeffer und Muskat, dem verwiegten Magen und Herz eine Fülle bereitet, damit die Brusthaut gefüllt, das Täubchen zugenäht und dressiert. Man brät die Täubchen, nachdem man die Brust nach Belieben mit Speckscheiben umhüllt hat, in mittelheißem Ofen etwa 1/2 Std. Der Beiguß wird entfettet, durch ein Sieb gegossen und die Täubchen beim Anrichten in Hälften geteilt.

610. Geflügelrolle von Taube.

Zut.: 3 große Tauben. — 50 g gekochten Schinken oder Zunge, 60 g Speckspeck, 5—6 geschälte, länglich geschnittene Pistazien, eine in Scheiben geschnittene Trüffel. — Zur Fleischfülle: 1/10 l Wasser, 50 g Reis- oder Kartoffelmehl, 3 Eßl. Wasser (zum Anrühren), 10 g Butter, 1/2 Pfd. Kalbfleisch, 60 g Kalbsnierenfett, 1 Ei, 1 Eigelb, 1 Kaffeel. Salz, Prise Pfeffer, wenig Muskat. — Zum Kochen: 2 1/2 l Wasser, 1 1/2 Eßl. Salz. 1/8 l Wein, 1 Zitronenscheibe, 1 Petersilienstrauß, eine mit Nelken besteckte Zwiebel.

Die Zubereitung ist dieselbe wie Nr. 596, die Kochzeit beträgt aber nur 30—40 Min.

611. Taubenragout.

Zut.: 6 Tauben, 1 1/2 Eßl. Salz, Prise Pfeffer. — Zum Braten: 100 g Butter, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, 2/3 l brauner Beiguß (Nr. 332), 1/8 l Bratensaft, einige Tropfen Maggis Würze, 1/8 l Rotwein.

Die vorgerichteten, dressierten, mit Salz und Pfeffer eingeriebenen Tauben werden in heißer Butter mit Zwiebel und Gelbrübe braun angebraten, wozu man etwa 15 Min. rechnet und sodann mit dem am Tage zuvor gekochten, braunen Beiguß abgelöscht und aufgefüllt. Nun würzt man und dämpft darin die Tauben im Backofen etwa 15—20 Min. Sodann wird der Beiguß durchgetrieben, entfettet, mit weichgedämpften Champignons aufgekocht und über die zerlegten hübsch angerichteten Tauben gegossen. Man reicht am besten Reis dazu.

612. Gebackene Tauben.

Diese werden wie Backhähnchen Nr. 592 zubereitet.

613. Ente.

Die Ente wird vorzugsweise in den Wintermonaten zubereitet; sie soll nicht älter als ein Jahr und nicht allzu fett sein. In letzterem Falle ist sie leicht mit einem tranigen Geruch behaftet. Die Kennzeichen junger Tiere sind dieselben wie bei der Gans.

614. Ente, gebraten.

Zut.: 2 Enten, 1 1/2 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 100 g Fett, 1 Zwiebel, 1/4 l Fleischbrühe.

Die jungen ausgenommenen Enten werden nach zweitägigem Abhängen ausgewaschen, gesalzen und, nachdem man in das Innere ein nußgroßes Stückchen Butter gelegt hat, zugenäht und dressiert. (N. 583.) In einer ovalen Bratpfanne erhitzt man das Fett, gibt die Enten mit der Zwiebel hinein, stellt sie in den heißen Backofen und brät sie unter fleißigem Begießen je nach der Größe 45—60 Min. Fette Enten werden nach dem Dressieren gewürzt, mit Zwiebel und Gelbrübe in die Pfanne gelegt, 3/4 l heißes Wasser darüber gegossen und in den heißen Backofen gestellt. Durch das Verdampfen des

Wassers wird das Fett gelöst, das Geflügel quillt auf und nach dem Verdunsten des Wassers beginnt das Braten. Die Enten müssen bei dieser Zubereitungsart zuerst auf der Brust und erst während der zweiten Hälfte der Bratezeit auf dem Rücken in der Bratkasserolle liegen. Der Beiguß wird nach dem Loslösen des Bratenansatzes mit der zugegossenen Fleischbrühe gut aufgekocht, entfettet und zu den zerlegten Enten gereicht. Man gibt Kopfsalat dazu.

615. Ente, gefüllt.

Die Zubereitung ist dieselbe wie bei der Gans; selbstverständlich braucht man für eine Ente nur die Hälfte der Fülle. Junge gefüllte Enten bedürfen 1 Std., große Tiere 1½ Std. Bratezeit.

616. Das Vorrichten der Gans.

Beim Einkauf hat man darauf zu achten, daß man junge Tiere erhält und zwar bezeichnet man sie als jung von ¾ bis 1 Jahr. Man achte besonders darauf, daß die Brust sich fleischig und fest anfühlt; junge Gänse haben hellgelbe oder hellrote Schnäbel und Füße, die Gurgel muß sich an ihrer Anfangsstelle an der Brust weich anfühlen und breit drücken, die Spannhaut der Füße sich leicht einreißen lassen; die Krallen müssen spitz sein. Die Zeit der größten Verwendung in der Küche liegt zwischen dem 15. November und dem 15. Januar. Doch werden den ganzen Sommer junge Gänse auf den Markt gebracht. Diese Gänse sind immer etwas höher im Preis und natürlich nicht so fleischig. Bei den in den Wintermonaten in den Handel gebrachten Gänsen unterscheidet man Brat- und Fettgänse; letztere werden extra gestopft, wobei sich die Leber unnormal vergrößert und sich im Körper ein großer Fettansatz bildet. Fettgänse liefern einen weniger guten Braten, finden aber wegen ihrer größeren Fettabgabe große Verwendung. Die Gänse werden sofort nach dem Schlachten gerupft, Kopf, Hals, Füße und Flügel abgehackt und zwar letztere etwa 4 cm vom Rumpf entfernt. Nun löst man mit dem Zeigefinger von der Halsöffnung aus die Eingeweide vorsichtig von der Brusthöhle, damit beim Herausnehmen von Herz, Leber u. dgl. die Gallenblase und Gedärme nicht zerrissen werden. Hierauf schneidet man vom Ausgang des Darmes bis zum Anfang des Brustbeins die Haut auf, zieht die Schnittkanten kräftig auseinander und sucht die in Fett eingehüllten Eingeweide nebst der Leber vorsichtig aus dem Gänskörper herauszubringen. Die Leber wird sofort von den Eingeweiden gelöst, die Galle vorsichtig entfernt und die Leber bis zum Gebrauch auf Eis oder in Milch gelegt. Das Fett, welches um die Gedärme lagert, wird vorsichtig abgelöst, gewässert und ausgelassen, wobei man aber das Darmfett für sich behandelt, weil es leicht riecht. Das Herz und der aufgeschnittene, geleerte Magen werden nebst den Flügeln und dem Hals zu Gänse-

klein verwendet. Die ausgenommene Gans hängt man mindestens 2—3 Tage in einen kühlen Raum; man kann sie auch ausgefrieren lassen. Vor der Zubereitung wird sie abgeflammt, ausgewaschen, mit Salz und Pfeffer eingerieben, gefüllt oder ungefüllt zugenäht und dressiert, damit die Schlegelchen, sowie die Brust gut herausgedrückt werden. Das Gänsefett wird wie Schweinefett (Nr. 377) ausgelassen.

617. Gänsebraten von jungen Tieren.

Zut.: Eine Gans, 80 g Fett, 2 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 1 Zwiebel. — Zum Bestreichen: 3 Eßl. Bier. — Zum Beiguß: $^1/_4$ l Fleischbrühe.

Die nach Nr. 616 vorgerichtete, abgehängte Gans wird gesengt, ausgewaschen, mit Salz und Pfeffer eingerieben und dressiert. In einer nicht zu großen Bratpfanne, am besten in einem Gansbrater, wird das Fett erhitzt, die Gans nebst Zwiebel hineingelegt und unter fleißigem Begießen $^3/_4$—1 Std. gebraten. Um die Gans recht knusperig zu machen, wird sie $^1/_4$ Std. vor dem Zerlegen mit Bier bestrichen und noch weitere 10 Min. gebraten. Beim Anrichten wird das Geflügel aus dem Bratengefäß genommen und bis zum Zerlegen in ein Butterpapier gewickelt und heiß gestellt. Nun entfettet man den Beiguß, gießt zum Rückstand die Fleischbrühe, löst den Bratenansatz an den Seitenwänden des Gefäßes los und kocht den Beiguß etwa 3 Min. auf. Die Gans selbst wird nun möglichst schnell zerlegt, wozu schon etwas Geschicklichkeit nötig ist und am besten mit Salat aufgetragen.

618. Gänsebraten von älteren Tieren.

Zut.: Eine Gans, etwa 7—8 Pfd. wiegend, 2 Eßl. Salz, 2 Prisen Pfeffer, 1 Zwiebel, 1 l Wasser, 3 Eßl. Bier.

Die gut gemästete Gans wird nach dem Ausnehmen und der Entfernung des sogenannten Gänsekleins 3—4 Tage abgehängt am Tage des Bratens gesengt, ausgewaschen, mit Salz und Pfeffer eingerieben und dressiert. Nun legt man sie mit Zwiebel in die Bratpfanne, gießt das heiße Wasser darüber, schließt die Pfanne und läßt die Gans so lange auf dem Herd dämpfen, bis das Wasser alles verdampft und ein Teil des Gänsefettes ausgetreten ist. Hierauf stellt man die Pfanne ohne Deckel in den heißen Backofen und läßt den Braten unter fleißigem Begießen, je nach dem Alter und der Größe des Tieres 1—3 Std. braten. Ist die Gans sehr fett, so wird von Zeit zu Zeit etwas klares Fett abgeschöpft, eventuell muß, um ein Verbrennen des Fettes zu verhüten, von Zeit zu Zeit etwas heißes Wasser zugegossen werden. Das Fertigbraten und Anrichten der Gans ist wie bei jungen Tieren. (Siehe Nr. 616 und 617.)

619. Gans, gebraten, mit Kartoffeln gefüllt.

Zut.: Eine Gans, etwa 7 Pfd. wiegend, 2 Eßl. Salz, 2 Prisen Pfeffer, 1 Zwiebel, 1 l Wasser, 3 Eßl. Bier. — Zum Füllen: Herz, Leber, 2 Eßl. feingeschnittene Zwiebeln, 1 Eßl. feingeschnittene Petersilie, 60 g Butter, 2 Pfd. rohe Kartoffeln, 1 Teel. Salz.

Die Kartoffeln werden geschält, in 1½—2 cm große Würfel geschnitten oder mit dem Kartoffelbohrer rund ausgestochen. Sodann gibt man sie 5—10 Min. in kochendes, leicht gesalzenes Wasser und schüttet sie auf ein Sieb. Nun dünstet man in der heißen Butter die Zwiebel und Petersilie gelblich, gibt die fein gehackte Leber und das Herz zu und mengt nach weiteren 5 Min. Dämpfzeit die Kartoffeln nebst Salz darunter. Nach Belieben kann man noch mit etwas Beiguß würzen. Die Fülle kommt in die gut vorbereitete Gans, welche man zunäht, dressiert und nach Nr. 618 fertig zubereitet. Beim Anrichten wird die Fülle auf eine Platte angerichtet und zum gut zerlegten Gänsebraten gereicht.

620. Gans, gebraten, mit Kastanien gefüllt.

Zut.: Eine Gans, 2 Eßl. Salz, 2 Prisen Pfeffer, 1 Zwiebel, 1 l Wasser, 3 Eßl. Bier. — Zur Fülle: 3 Pfd. Kastanien, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 60 g Butter, 1 Zwiebel, ½ l Fleischbrühe, 1 Teel. Zucker.

Die Kastanien werden von der braunen Schale befreit, eine Minute in kochendes Wasser gelegt und hierauf die zweite Schale abgelöst. In einem gut glasierten Topfe dämpft man in heißer Butter Zwiebel und Zucker gelblich, gibt die Kastanien, Fleischbrühe und Salz zu und läßt sie etwa 20—25 Min. dämpfen. Alsdann füllt man sie in die vorbereitete Gans und behandelt diese weiter wie in Nr. 618 angegeben.

621. Gans, gebraten, mit Äpfeln gefüllt.

Zut.: Eine Gans, etwa 7 Pfd. wiegend, 2 Eßl. Salz, 2 Prisen Pfeffer, 1 l Wasser, 3 Eßl. Bier. — Zum Füllen: 2 Pfd. Äpfel.

Das Füllen und Braten geschieht auf dieselbe Weise wie bei Nr. 619. Mürbe Äpfel werden geschält, je nach der Größe in 6—8 Schnitze geteilt, das Kerngehäuse entfernt, und in die vorgerichtete Gans gefüllt. Beim Auftragen werden die Äpfel besonders angerichtet.

622. Gedämpfte, gespickte Gänseleber.

Zut.: Eine Gänseleber, etwa ¾ Pfd. wiegend, 2 Trüffeln, dünne Speckscheiben. — Zum Dämpfen: ¼ l Madeira, ⅓ l Kalbfleischbrühe, 3 Champignons, 1 Gelbrübe, 1 Schalotte, 1 Sträußchen Petersilie, ⅕ l sehr kräftiger Bratensaft, 1 Teel. Salz.

Die vorsichtig von der Galle befreite, feste Gänseleber wird einige Stunden in Milch gelegt, herausgenommen, abgetrocknet und gehäutet. Mit einem möglichst schmalen, spitzen Messer sticht man

etwa 2 cm tief schräg ein und schiebt sofort in die Öffnung ein keilartig zugespitztes Trüffelscheibchen. Man wird etwa 20—25 Trüffelscheibchen brauchen. Von festem Speck schneidet man so dünn als möglich Scheiben ab, in welche man die Leber vollständig einpackt. Mit zugespitzten Hölzchen wird der Speck zusammengehalten. In einen nicht zu weiten, gut glasierten Topf gibt man die gut vorgerichteten Gewürze, den Madeira, die Kalbfleischbrühe und legt die Leber auf die Gewürze, damit sie nicht auf dem Boden aufliegt. Man achte ferner darauf, daß die Flüssigkeit vollständig über die Leber geht. Nun dämpft man die Leber in geschlossenem Topfe auf der Seite des Herdes etwa ¾ Std., sie darf aber keiner starken Hitze ausgesetzt werden. Die vorhandene Brühe darf nur kleine Bläschen ziehen. Sodann nimmt man die Leber heraus, löst den Speck los, wickelt sie in ein Butterpapier und stellt sie warm. Der zurückbleibende Beiguß wird entfettet und mit dem zugegebenen, sehr kräftigen Bratensaft zu einem Beiguß eingekocht. 5 Min. vor Gebrauch legt man die Leber, ohne sie kochen zu lassen, in den Beiguß und reicht letztern extra zu der in Scheiben geschnittenen, mit dem Salz bestreuten Leber. Als Zugabe gibt man Kastanien, Sauerkraut u. dgl.

623. Gänseklein mit weißem Beiguß.

Zut.: 1½ Pfd. Gänseklein (von 2 Gänsen), 2 l Wasser, 1½ Eßl. Salz, 1 Sträußchen Petersilie, ½ Zwiebelchen, 2 Pfefferkörner, ½ Lorbeerblatt, 1 Gelbrübe. — Zum Beiguß: 50 g Butter, 70 g Mehl, ¾ l Kochbrühe, 3 Eßl. Wein, einige Tropfen Maggis Würze.

Zum Gänseklein rechnet man Kopf, Hals, Flügel, Füße, Herz, den abgezogenen Magen, welche man nach dem Vorrichten je nach der Größe der Teile in 2—3 Teile schneidet. Zum Vorrichten rechnet man das Brühen des Kopfes und der Füße; von letzteren wird die Haut abgelöst. Am Kopfe sticht man die Augen aus. Das Gänseklein wird nach dem Waschen in die kochende gewürzte Brühe gegeben und weichgekocht. (1—2 Std.) Unterdessen bereitet man mit Butter und Mehl eine weiße Mehlschwitze, löscht mit der Brühe, in welcher man das Gänseklein gekocht hat, ab und gibt letzteres 15 Min. vor dem Gebrauch in den Butterbeiguß. Kurz vor dem Anrichten würzt man mit Wein und Maggis Würze.

624. Gänseklein mit braunem Beiguß.

Zut.: 1½ Pfd. Gänseklein (von 2 Gänsen), 2 l Wasser, 1½ Eßl. Salz, 1 Sträußchen Petersilie, ½ Zwiebel, 2 Pfefferkörner, ½ Lorbeerblatt, ½ Gelbrübe, 2 Nelken, 5 Eßl. Essig, das Blut der Gans. — Zum Beiguß: 80 g Fett, 100 g Mehl, 1¼ l Kochbrühe, 3 Eßl. Blut, 4 Eßl. Wein, einige Tropfen Maggis Würze.

Mit braunem Beiguß bereitet man das Gänseklein, wenn man beim Schlachten der Gans das Blut auffangen konnte. Dasselbe wird bis zum Gebrauch mit der angegebenen Menge Essig aufbe-

wahrt. Das Gänseklein selbst wird wie Nr. 623 zubereitet, nur läßt man an der Stelle der weißen Mehlschwitze eine braune treten, welcher man nach dem Ablöschen das mit Essig vermischte Blut zugibt. Man reicht das Gänseklein mit Kartoffelklößen u. dgl. Zuspeise.

625. Gefüllter Gänsehals.

Zut.: 200 g Kalbfleisch, 250 g frischer grüner Speck, 1 Eßl. Salz, 1/2 Teel. Pastetengewürz, 150 g Gänseleber, 1 großer Gänsehals.

Kalbfleisch und Speck werden zweimal durch die Fleischhackmaschine getrieben, gewürzt und zuletzt die kleinwürfelig geschnittene Gänseleber darunter gemengt. Will man die Fülle sehr fein zubereiten, so gibt man noch 100 g Trüffelwürfel zu. Von einem großen, nicht aufgeschnittenen Gänsehals löst man vorsichtig die äußere Haut ab, reinigt sie gut und näht sie an einem Ende fest zu. Nun wird die Masse eingefüllt, das andere Ende ebenfalls zugenäht und die Wurst in kochendem Salzwasser sehr vorsichtig ½ Std. gekocht. Nach dem Erkalten wird sie als Aufschnitt verwendet. Die gleiche Masse kann anstatt in einen Gänsehals in einen Darm gefüllt werden. In Ermangelung von Gänseleber kann auch Schweinsleber verwendet werden oder man füllt die Masse der Streichleberwurst ein. (Nr. 663.)

626. Resteverwertung von Geflügelbraten.

Reste von Geflügelbraten werden zu Füllen oder Ragout für kleine Blätterteig-, Römische- oder Küchenpastetchen verwendet. Außerdem dienen sie zur Herstellung von Mayonnaisebrötchen, zu Geflügelkruspeln oder man legt sie in Fleischgelee.

627. Wildgeflügel.

(Siehe Seite 29.)

Im Gegensatz zu Hausgeflügel läßt man Wildgeflügel in den Federn und ausgenommen abhängen. Das Vor- und Zurichten wird auf die gleiche Weise vorgenommen, wie beim Hausgeflügel. Besondere Sorgfalt hat man beim Braten anzuwenden. Eine alte Küchenregel sagt: „Vogel, der scharrt, brat ihn, daß es knarrt", also möglichst schnell, dagegen: „Vogel, der schwimmt, durch langsames Braten gewinnt".

628. Rebhuhn oder Feldhuhn.

Das Rebhuhn, welches von Ende August bis Ende Oktober am besten schmeckt, ist wegen seines feinen Geschmackes und seiner leichten Verdaulichkeit besonders beliebt. Beim Einkauf muß man recht vorsichtig sein, daß man keine alten Tiere erhält. Sobald das Tier ein Jahr alt ist, kann es nicht mehr gebraten werden; sein Fleisch ist

zähe und trocken. Junge Tiere erkennt man an den hellgelben bis hellbraunen Füßen, dem schwarzen Schnabel, sowie den spitzen Schwungfedern. Ältere Tiere haben weiße, helle Schnäbel, außerdem abgerundete Schwungfedern und ganz alte Hühner rote Ringe um die Augen. Ihres zarten Fleisches wegen gehen die Rebhühner rasch in Zersetzung über. Man achte darum darauf, daß die Haut eine frische Farbe und keinen grünen Schimmer hat. Um einjährige Hühner noch braten zu können, werden sie 3—4 Std. vor dem Gebrauch mit doppelkohlensaurem Natron eingerieben, welches man selbstverständlich vor dem Braten wieder entfernt, oder man legt sie 24 Std. in Butter- oder Sauermilch.

629. Rebhühner, gebraten.

Zut.: 6 Rebhühner, 6 Scheiben Speck, $1^1/_2$ Eßl. Salz, Petersilie, 6 Rebblätter, $^1/_4$ Pfd. Fett, 1 Zwiebel, $^1/_4$ l Fleischbrühe.

Junge Rebhühner werden gerupft, ausgenommen, gesengt, rasch ausgewaschen, gesalzen und nachdem man 2 Zweigchen Petersilie in den Geflügelkörper gesteckt hat, zugenäht und dressiert. Sodann wird die Brust mit einer Speckscheibe und der Rücken mit einem Rebblatt belegt; Speck und Rebblatt werden mit einem Bindfaden festgehalten. Sodann gibt man das Geflügel nebst Zwiebel in das heiße Fett, und läßt es unter fleißigem Begießen im Bratofen 20—25 Min. braten. Beim Anrichten wird die losgelöste Speckscheibe in kleine Dreiecke geschnitten und das angerichtete Geflügel damit belegt. Man garniert mit Brunnenkresse oder Petersilie und Zitronenscheiben und reicht Sauer- oder Rotkraut oder einen Salat dazu.

630. Gefülltes, gebratenes Rebhuhn.

Zut.: 6 Rebhühner, 6 Speckscheiben, $1^1/_2$ Eßl. Salz, 6 Rebblätter, $^1/_4$ Pfd. Fett, 1 Zwiebel, $^1/_4$ l Fleischbrühe. — Zur Fülle: 150 g geräuchertes, mageres Dürrfleisch, 50 g Butter, 1 Eßl. fein geschnittene Schalotten, 120 g würflig geschnittenen Schinken, 1 Eßl. fein verwiegte Petersilie, 180 g fein gewiegte Weißbrotkrumen, 2 Eier, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer.

Die ausgenommenen, vorgerichteten Rebhühner werden mit nachfolgender Fülle versehen, zugenäht und gebraten wie in Nr. 629. Fülle: Das feinverwiegte Dürrfleisch wird in der heißen Butter nebst Zwiebel gedämpft, der in $^1/_2$ cm große Würfel geschnittene Schinken mit der Petersilie und nach weiteren 10 Min. das Weißbrot zugegeben. Man läßt die Fülle auf der Seite des Herdes 10 Min. dämpfen und gibt dann Eier, Salz und Pfeffer zu.

631. Gedämpfte Rebhühner.

Zut.: 6 Rebhühner, 60 g Spickspeck, $1^1/_2$ Eßl. Salz, Prise Pfeffer. — Zum Auslegen: 200 g Speckscheiben, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe. — Zum Dämpfen: $^3/_4$ l Fleischbrühe, $^1/_4$ l Wein, $^1/_2$ Lorbeerblatt, 1 Sträußchen Petersilie, 6 Pfefferkörner, $^1/_8$ l Bratensaft, 4 Eßl. braune Mehlschwitze.

Zum Dämpfen verwendet man meistens ältere Tiere, welche sich nicht mehr zum Braten eignen. Sie werden wie in Nr. 583 vorge-

richtet, die Brust mit feinen Speckstreifchen durchzogen, dressiert, gesalzen und in einer mit Speck ausgelegten Bratpfanne mit Zwiebel und Gelbrübe braun angebraten. Hierauf gießt man die Fleischbrühe zu, würzt mit Wein, Lorbeerblatt, Petersilie, Pfefferkörnern und Bratensaft, schließt den Topf und dämpft die Rebhühner im Zeitraum von 1¼—1½ Std. weich. ¼ Std. vor dem Gebrauch rührt man unter den Beiguß die braune Mehlschwitze, treibt ihn beim Anrichten durch ein Sieb und gießt den Beiguß nach dem Entfetten über die zerlegten, angerichteten Rebhühner.

632. Fasan, gebraten.

Zut.: 2 Fasanen, 2 Speckscheiben, je 80 g wiegend, 1½ Eßl. Salz, 60 g Fett oder Butter, 1 Zwiebel, ¼ l Fleischbrühe.

Die Fasanen, deren Alter man am Brustbein und an den Sporen der Füße erkennt (Siehe Nr. 583) werden vor der Zubereitung in den Federn gut abgehängt und zwar so lange, bis der Rücken anfängt grün zu werden. Am vorteilhaftesten sind die Hahnen, trotzdem sie etwas höher im Preise sind. Soll der Fasan im Federschmuck aufgetragen werden, schneidet man vor dem Rupfen den Kopf samt dem Hals, die Flügel und den Schwanzschmuck ab. Sodann wird das Geflügel vorsichtig gerupft, ausgenommen, geflammt und mit einem Tuch gut ausgerieben. Wenn möglich vermeidet man das Waschen des Wildgeflügels, weil dadurch das dem Wildgeflügel eigenartige Aroma verloren geht. Man reibt sie innen und außen mit Salz und Pfeffer ein, dressiert sie und umbindet die Brust mit einer breiten Speckscheibe. In einer nicht zu großen Bratpfanne läßt man Fett heiß werden, dreht die beiden Fasanen darin um und stellt sie mit der Zwiebel in den heißen Bratofen; die Tiere müssen auf dem Rücken liegen. Man brät sie unter sehr fleißigem Begießen in gut heißem Ofen 1—1¼ Std. Sodann wird das Geflügel herausgenommen, mit einem Butterpapier bedeckt und heiß gestellt. Der Beiguß wird entfettet, mit der Fleischbrühe aufgekocht und durchgeseiht. Beim Anrichten legt man auf eine große Platte einen zugeschnittenen, in heißem Fett ausgebackenen Brotsockel, befestigt an demselben den mit Draht versehenen Federschmuck und zwar vorn den Kopf, auf beiden Seiten die Flügel und hinten den Schwanz. In die Mitte legt man den zerlegten Fasan mit der Brustseite nach oben. Nach Belieben kann man den Fasan mit Leberschnitten garnieren. Aufgetragen wird er mit Salat oder auch neuem Sauerkraut u. dgl.

633. Leberschnitten für Wildgeflügel.

Zut.: Herz, Leber von 4 Tieren, ½ Schalotte, 2 Zweigchen Petersilie, 30 g Speck, 1 Teel. Salz, 1 Eßl. Parmesankäse, 1 Eßl. Weckmehl, 1 Eigelb. — Zum Dämpfen: 30 g Butter. — Zum Rösten der Brotschnitten: 40 g Butter. — Zum Bestreuen: 1 Eßl. Weckmehl.

Sollte eine der Lebern etwa zerschossen sein, verlängert man die Masse mit etwas Kalbsleber. Die sorgfältig gereinigten Eingeweide

werden mit Speck, Schalotte und Petersilie fein gewiegt, die Weckbrosamen, Salz und Pfeffer zugegeben und in der heißen Butter oder in dem Bratenfett des zubereiteten Wildgeflügels auf starkem Feuer 5 Min. gedämpft. Alsdann nimmt man die Fülle vom Feuer weg, rührt den Käse und das Eigelb darunter und streicht die Masse ¾ cm dick auf die vorgerichteten Brotschnitten. Diese werden aus Kapselbrot ½ cm dick und 5 cm lang geschnitten und in heißer Butter auf einer Seite hell geröstet. Die bestrichenen Schnitten, etwa 15 an der Zahl, werden mit wenig Parmesankäse bestreut und auf einem bestrichenen Blech in gut heißem Backofen 10 Min. gebacken. Leberschnitten bereitet man von Fasanen, Rebhühnern, Birkhühnern, Haselhühnern und Wildenten.

634. Das Haselhuhn

wird im Frühjahr und Herbst auf den Markt gebracht und hat ein dem Fasan ähnliches Fleisch. Seine Zubereitung ist dieselbe wie die der Rebhüner. Zu beachten hat man nur, daß sie möglichst frisch verwendet werden; durch langes Abhängen verlieren sie an Wert.

635. Birkhuhn, gebraten.

Zut.: 2 Birkhühner, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 2 Speckscheiben, 100 g wiegend, 100 g Butter oder Fett, 1 Zwiebel, ⅛ l Fleischbrühe, ⅛ l Bratensaft.

Die Birkhühner werden nach dem Rupfen und Ausnehmen mit einem Tuch ausgerieben, gesalzen, gepfeffert, dressiert, mit Speckscheiben umbunden und in heißer Butter nebst Zwiebel 40—50 Min. gebraten. Alsdann gibt man die Fleischbrühe und den Bratensaft zu und brät das Geflügel noch weitere 10 Min. Beim Anrichten wird der Beiguß entfettet, durchgeseiht und zum zerlegten Geflügel gereicht. Man bringt das Geflügel mit grünem Salat zu Tisch. Ältere Tiere werden vor dem Braten 3 Tage in ungekochte, kalte Milch gelegt.

636. Perlhuhn, gebraten.

Wird wie Huhn oder Poularde Nr. 600 gebraten.

637. Perlhuhn, gedämpft.

Zut.: 2 Hühner, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 100 g Speckscheiben. — Zum Dämpfen: 100 g Butter, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, ½ l Fleischbrühe, ¼ l dicken sauren Rahm. — Zur Mehlschwitze: 20 g Fett, 30 g Mehl, 1 Eßl. Zitronensaft, ⅓ l Fleischbrühe.

Zum Dämpfen verwendet man recht fleischige Perlhühner, die nach dem Vorrichten mit einer Speckscheibe umwickelt werden. In heißer Butter brät man die mit Salz und Pfeffer eingeriebenen Hühner nebst Zwiebel und Gelbrübe braun, gibt die kräftige Fleischbrühe und den Rahm zu und dämpft die Hühner in geschlossenem Topfe, bis sie weich sind. Der Beiguß wird mit der vorher zubereiteten braunen Mehlschwitze sämig gemacht, beim Anrichten durch ein Sieb getrieben und mit Zitronensaft gewürzt.

638. Schneehuhn.

Das Schneehuhn wird nur in den Monaten Januar bis Mai zubereitet. Das Fleisch hat einen etwas bitteren Geschmack, der durch Einlegen des Geflügels in Milch etwas gemildert werden kann. Ältere Tiere reibt man vor der Zubereitung mit doppeltkohlensaurem Natron ein, läßt sie 4 Std. darin liegen und entfernt letzteres durch Abwaschen mit kalter Milch. Die Zubereitungsregeln sind dieselben wie bei Rebhühnern.

639. Die Schnepfe.

Die Schnepfe und eine kleine Abart, die Bekassinen, liefern bei richtiger Zubereitung die feinsten Wildgeflügelbraten und werden darum von Feinschmeckern sehr geschätzt. Ihre Zubereitungszeit fällt in das Frühjahr und in den Herbst. Die Schnepfe wird, wie alles Wildgeflügel, gut abgehängt, gerupft; der Kopf wird sogar abgezogen, weil er mit aufgetragen wird. Die Augen werden mit einem spitzen Messer herausgeholt. Man löst zu diesem Zweck, mit dem Messer um das Auge fahrend das Häutchen los, fährt mit der Spitze ein und zieht das Auge heraus. Alsdann wird die Schnepfe ausgenommen und nach der Entfernung des Magens und des Kropfes die Eingeweide zur Herstellung der bekannten Schnepfendreckbrötchen verwendet. Nach dem Ausnehmen wird das Geflügel mit einem reinen Tuch ausgerieben, der Schnabel ebenfalls gut gereinigt und das Innere des Körpers mit Salz eingerieben. Nun wird der Kopf über den Rücken gebogen, der lange Schnabel durch die beiden Schlegelchen und den Rumpf gestochen und zuletzt die Füßchen mit den Krallen kreuzweise übereinander gelegt. Besondere Aufmerksamkeit muß man der Zubereitung zuwenden, und hier gilt die alte Küchenregel: „Die Schnepfe darf nur durch die Küche fliegen."

640. Schnepfe, gebraten.

Zut.: 6 Schnepfen, $1^1/_2$ Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 6 Speckscheiben, je 50 g wiegend. — Zum Braten: 200 g Butter, 2—3 Schalotten, $^1/_4$ l Fleischbrühe, welcher man einige Eßl. Bratensaft zugegeben hat.

Junge Schnepfen oder Bekassinen werden nach dem Vorrichten (siehe Nr. 639) mit Speck gut umwickelt, in der heißen Butter umgewendet und nach Zugabe der Zwiebelscheiben im heißen Backofen unter fleißigem Begießen 15—20 Min. (Bekassinen nur 12—15 Min.) gebraten. Der Beiguß wird nach der Entferung der Schnepfen mit der zugegossenen Fleischbrühe und dem Bratensaft aufgekocht, entfettet und durchgeseiht. Die heiß gestellten Schnepfen werden zerlegt (das Fleisch muß eine rosa Farbe zeigen), der losgelöste Speck in gleichmäßige Stückchen geschnitten und damit die Schnepfen, die man auf einen ausgebackenen Brotsockel gesetzt hat, belegt. Die Platte wird mit den losgeschnittenen Köpfen, den Schnepfenbrötchen (Nr.

642), mit Brunnenkresse und Zitronenschnitzen verziert. Man reicht einen grünen Salat dazu. Am besten werden die Schnepfen, wenn sie am Spieß gebraten werden; sie müssen aber in diesem Fall ganz in Speck gehüllt sein und fleißig begossen werden.

641. Schnepfe, gedämpft.

Zut.: 6 Schnepfen, 6 Speckscheiben, je 50 g wiegend, 1½ Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 200 g Butter, ¼ l Fleischbrühe, ⅒ l Wein, 1 Zwiebel, 2 Zitronenscheiben, ¼ l fertigen, braunen Beiguß.

Da nicht nur junge Tiere, sondern auch alte geschossen werden, die man aber nicht braten kann, sucht man diese durch Dämpfen brauchbar zu machen. Die Schnepfen werden wie in Nr. 639 vorgerichtet, gesalzen und gepfeffert, mit Speckscheiben umbunden und in heißer Butter rasch angebraten. Alsdann gibt man Fleischbrühe, Wein, Zwiebeln und Zitronenscheiben zu, schließt den Topf und dünstet die Schnepfen gar, wozu man je nach dem Alter 40—50 Min. rechnet. Sodann mengt man unter den entfetteten Beiguß den gut durchgekochten braunen Beiguß, zerlegt die Schnepfen, gießt den Beiguß darüber und verziert die Schüssel mit den vorher verfertigten Brötchen.

642. Schnepfenbrötchen.

Zut.: Die Eingeweide von 3 Schnepfen, Speck. — Zum Dämpfen: 30 g Butter, 1 Schalotte, 1 Brötchen, ½ Teel. Petersilie, ½ Teel. Salz, Prise Pfeffer, ½ Teel. Zitronensaft, wenig Muskat, 1 Ei, ½ kleines Kapselbrot. — Zum Backen der Brötchen: 60 g Butter.

Die Gedärme werden mit dem Herz, Leber und der gleichen Menge Spickspeck möglichst fein gewiegt und zuletzt durch ein Sieb getrieben. In heißer Butter dämpft man die feingeschnittene Schalotte glasig, gibt das eingeweichte, ausgedrückte, verzupfte Brötchen nebst feingeschnittener Petersilie zu, rührt dies auf dem Feuer zu einem Kloß ab und gibt die Masse zu den Eingeweiden. Man würzt mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Muskat, rührt das Ei darunter und streicht diese Masse ¾ cm hoch auf ½ cm dickgeschnittene Brotscheiben. Diese werden kurz vor Gebrauch in heißer Butter ausgebacken, oder man setzt sie in eine mit reichlich Butter bestrichene Pfanne und bäckt sie im Backofen gar, etwa 10 Min. Die Brötchen werden nach Vorschrift verwendet.

643. Wildenten, gedämpft.

Zut.: 2 Wildenten, 2 Speckscheiben, je 80 g wiegend, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 120 g Fett, ½ Lorbeerblatt, 4 Zitronenscheiben, 6—8 Wacholderbeeren, 1 Zwiebel, ½ l Fleischbrühe, ¼ l dicken sauren Rahm, 4—5 Eßl. Rotwein.

Die Zeit der Verwendung liegt zwischen Dezember und Ende Februar. Beim Einkauf hat man darauf zu achten, daß die Tiere möglichst frisch sind; sie dürfen im Gegensatz zu anderem Wildgeflügel

keine grün gefärbte Haut besitzen. Je nach der Gegend, in welcher sie geschossen werden, besitzen sie einen unangenehmen Geruch; es empfiehlt sich darum, die Schwanzfedern ein wenig auseinander zu drücken, um die frei gewordene Hautstelle mit dem Finger zu reiben. Wer mit feinem Geruchssinn ausgestattet ist, kann dabei leicht die guten Tiere erkennen. Bei der Zubereitung werden die Enten gerupft, gesengt, Füße, Kopf und die halben Flügel abgeschnitten, ausgenommen und, wenn die Tiere nicht zu sehr zerschossen sind, nur mit einem Tuch ausgerieben. Alsdann reibt man das Geflügel innen mit Salz und Pfeffer ein, steckt in den Körper Wacholderbeeren, Zitronenscheiben und dressiert die Enten. Hierauf wird die Brust mit der Speckscheibe bedeckt und diese mit einer Schnur festgebunden. So vorbereitet, gibt man die mit Salz bestreuten Enten nebst Zwiebel, Wacholderbeeren und Zitronenscheibe in das heiße Fett, deckt die Bratpfanne zu und läßt die Enten unter öfterem Wenden auf allen Seiten braun anbraten. Sobald die Zwiebel sich gebräunt hat, gibt man Fleischbrühe und sauren Rahm zu (die Zugabe muß nach Bedarf noch 1—2 mal wiederholt werden) und läßt die Enten weichdämpfen, wozu man je nach dem Alter 1—1½ Std. rechnet. 20 Min. vor dem Gebrauch nimmt man den Deckel weg, damit das Geflügel etwas knusprig wird, entfettet den Beiguß beim Anrichten und würzt ihn nach dem Durchseihen mit Wein. Zu Wildenten reicht man Sauerkraut, Kastanien u. dgl. Gemüse. Alte Wild- oder Krickenten kann man 2—3 Tage in Milch beizen; das Fleisch wird dadurch zarter und außerdem verliert sich der etwa vorhandene tranige Geschmack.

644. Krickenten, gebraten.

Zut.: 4—5 Krickenten, 200 g Speckscheiben, 150 g Fett, 1 Zwiebel, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, ¼ l Fleischbrühe, ½ Teel. Zitronensaft.

Die Krickente ist eine kleine Wildentenart, welche die Größe einer Taube, aber viel mehr Fleisch besitzt. Die Kennzeichen beim Einkauf sind dieselben wie bei der Wildente. Die Krickenten werden wie alles andere Geflügel vorgerichtet, mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Speckscheiben umbunden und in heißem Fett nebst Zwiebel im Backofen je nach dem Alter 30—50 Min. gebraten. Vor dem Anrichten wird der Beiguß entfettet, mit Fleischbrühe, Zitronensaft oder noch besser mit Bratensaft aufgekocht, durchgeseiht und die Enten mit Sauerkraut oder auch Salat aufgetragen.

Oben: **Italienischer Salat**
mit Rotrüben, Gurken, Eiweiß, Eigelb und einer geschnittenen Blume
aus gekochtem Ei garniert

Unten: **Eierplatte.**
Gekochte Eier mit querdurchschnittenen Tomaten belegt, mit Mayonnaise gespritzt
und auf einer Platte mit Endiviensalat sitzend

Wurstplatte
Siehe Nr. 656

17. Kalte und warme Platten.

645. Kalte Zwischengerichte

oder fachmännisch ausgedrückt, kalte Platten, sind im Haushalt sehr beliebt. Man kann dieselben teilweise schon am Tage vor Gebrauch oder wenigstens einige Stunden vorher herstellen, sichert sich dadurch bei größeren Essen ein ruhigeres Kochen und Servieren und außerdem wird eine umsichtige Hausfrau manche Reste von warmen Braten, Geflügel, Fische u. dgl. wieder für einen neuen Gang verwerten. Kalte Platten sollen immer geschmackvoll angerichtet und garniert werden; doch übertreibe man letzteres nicht, da dadurch leicht das Aussehen der Speisen beim Bedienen Not leidet. Im einfachen Haushalt verwendet man zur Garnitur gefüllte Petersilie, Röschen aus Rotrüben, Kartoffeln oder Radieschen hergestellt; solche aus Kartoffeln müssen nach dem Schneiden 1 Min. in kochendes Wasser gelegt werden, um das Schwarzwerden zu verhüten. Zur Garnitur eignen sich ferner in Fächer geschnittene Essiggurken, gekochte, kalte Eier, Tomaten, Oliven, Krebsscheren, Trüffeln, Sardellen, Krabbenkörper, Zitronen, Apfelsinen, Kräuterbutter, Johannisbeergelee in kleine Kästchen gefüllt, Fleischgelee, kleine Ziermuscheln, gefüllt mit Mayonnaise, Wolfszähne aus Fleischgelee, Brunnenkresse usw. Für wertvolle Platten, z. B. solche mit Hummer, Rheinlachs u. dgl. verwendet man Sockel aus Reis, Kartoffeln, Brot oder auch aus Fett, doch fallen diese mehr in das Bereich der Köche.

646. Brotsockel.

Aus einem einen Tag alten Kapselbrot schneidet man den Sockel in beliebiger Größe, etwa 9 cm breit, 22 cm lang und 3 cm hoch. Die Größe richtet sich nach der Menge des Fleisches, das darauf gelegt werden soll und bäckt ihn schwimmend in heißem Fett goldgelb. Diesen Sockel verwendet man zum Auftragen von warmem oder kaltem Geflügel. Gebraucht man den Sockel nur für kalte Speisen, dann verwendet man Schwarzbrot, das man in einer Kapselform bäckt und zwei Tage alt werden läßt. Das Brot wird ebenfalls gut zugeschnitten, mit Staniol umwickelt und wird nach dem Gebrauch zu Brotsuppen u. dgl. verwendet. Damit der Sockel auf der Platte nicht rutscht, befestigt man ihn mit Mehlkleister.

647. Kartoffelsockel.

Zut.: 2 Pfd. Kartoffeln, 4—6 Eßl. Mehl, 1 Eßl. Salz, 1 Ei.

Kartoffelsockel werden als Unterlagen für warme Speisen, wie Rehrücken, Zunge, Lenden u. dgl. gebraucht. Die Kartoffeln werden geschält, in Salzwasser gekocht, abgeschüttet, nach dem Durchdämpfen durch ein Sieb geschlagen, sodann auf einem Wellbrett mit Mehl,

Salz, Ei zu einem Teig zusammengearbeitet und zu einem Sockel geformt. Man setzt diesen auf ein gefettetes Blech, bestreicht ihn mit Eigelb und bäckt ihn zu goldgelber Farbe. Der Sockel wird beim Gebrauch mit Hilfe von Mehlkleister auf der Platte befestigt. Sollten die Kartoffeln recht feucht sein, dann muß die Mehlmenge vergrößert werden.

648. Fleischsulz oder Gelee.

Zut.: 3 Kalbsfüße, 1 Schweinsfuß, einige Kalbsknochen, $^1/_2$ Pfd. mageres Ochsenfleisch (Wadenstück), 5 l Wasser, 2 Eßl. Salz. — Zur Würze: $^1/_8$ l Weinessig, ein Sträußchen Suppengrüns, 1 mit 3 Nelken besteckte Zwiebel, $^1/_2$ Lorbeerblatt, 6 Pfefferkörner, 1 Zitronenscheibe, 1 kleine Rotrübe, $^1/_4$ l Wein, 2 Eßl. Madeira, einige Tropfen Maggis Würze. — Zum Klären: 3 Eiweiß.

Die Kalbsfüße und der Schweinsfuß werden entbeint, mit den kleingehackten Kalbsknochen und dem zerschnittenen Ochsenfleisch gewaschen, mit kaltem Wasser beigestellt und zum Kochen gebracht. Alsdann nimmt man mit einem Schaumlöffel den Schaum weg, würzt mit den angegebenen Zutaten und kocht die Brühe in geschlossenem Topfe auf der Seite des Herdes 4—5 Std. Hierauf seiht man sie ab, gibt den Wein zu und stellt sie in gut glasierter Schüssel kalt. Nach einigen Stunden, am besten am anderen Tage, wird die an der Oberfläche sich abgesetzte feste Fettschicht sorgfältig entfernt und die Sulz mit Madeira oder Wein und Maggis Würze gewürzt. Sodann wird die Sulz in einem gut glasierten Topf geklärt. Dies geschieht in der Weise, daß man auf 1 l Sulz 1 Eiweiß zugibt, und zwar verrührt man das Eiweiß zuvor, mischt dasselbe unter die zerlassene Sulz und erhitzt diese unter beständigem Schlagen mit dem Schneebesen zum Kochen. Man läßt die Sulz auf der Seite des Herdes in geschlossenem Topfe etwa 5—10 Min. langsam kochen, bis sich das Eiweiß zu Flocken zusammenballt und die Sulz ganz klar wird. Über die Beine eines umgestürzten Küchenstuhles bindet man die 4 Ecken einer gebrühten Küchenserviette, stellt eine Porzellanschüssel darunter und gießt nun die Sulz in die Serviette. Sollte die ablaufende Flüssigkeit nicht ganz klar sein, dann läßt man sie noch 1—2 mal durch das Tuch laufen, ohne das gestockte Eiweiß daraus zu entfernen. Die Sulz wird nun bis zum Gebrauch kaltgestellt. Die fleischige Haut der Füße preßt man zwischen zwei nassen Brettchen und bäckt sie oder verwendet sie zu einer Suppe oder für Schwartenmagen. Fleischgelee kann in Weckgläsern vorzüglich aufbewahrt werden. Man muß nur darauf achten, daß das in Weckgläsern eingefüllte Gelee vor dem Sterilisieren erst steif geworden ist. Die Sterilisierzeit beträgt bei 90° C 60 Min.

649. Sulz aus Gelatine zubereitet.

Zut.: $1^1/_2$ l Wasser, $^1/_2$ Eßl. Salz, 1 Sträußchen Petersilie, 1 mit Nelken besteckte Zwiebel, 6 Pfefferkörner, 1 Zitronenscheibe, 1 Eßl. Estragonessig, 1 Teel. Maggis Würze, 20 Blatt Gelatine. — Zum Würzen: $^1/_8$ l Wein. — Zum Klären: 1—2 Eiweiß.

Wasser, Salz, Petersilie, mit Nelken besteckte Zwiebel, Pfefferkörner, Zitronenscheibe, Essig und Maggis Würze werden mit der

eingeweichten Gelatine ¼ Std. gekocht und durch ein Sieb gegossen. Alsdann gibt man der abgekühlten Brühe den Wein und die mit wenig Wasser verquirlten Eiweiß zu, färbt nach Belieben die Sulz mit Rotrübensaft oder gebräuntem Zucker rot oder gelblich und schlägt die Flüssigkeit in einem gut glasierten Topf mit dem Schneebesen, bis sie anfängt zu kochen. Sobald sie kocht, stellt man sie solange auf die Seite des Herdes, bis das Eiweiß zu Flocken gerinnt und behandelt sie weiter wie die Fleischsulz Nr. 648. Die so erhaltene Sulz verwendet man zu Garnituren von kaltem Fleisch oder Fischplatten.

650. Gänseleber in Sulz.

Zut.: Eine Gänseleber, etwa ½ Pfd. wiegend, 2 Trüffeln, dünne Speckscheiben. — Zum Dämpfen: ¼ l Madeira, ½ l weiße Kalbfleischbrühe, 3 Champignons, 1 Gelbrübe, 1 Schalotte, 1 Sträußchen Petersilie. — Zum Begießen: ¼ l Fleischsulz. — Zum Einlegen: 1½ l Fleischsulz. — Zur Garnitur: 1 Trüffel, hartgekochtes Eiweiß, 1 Essiggurke.

Die nach Nr. 622 weichgedünstete, vom Speck befreite Leber wird kaltgestellt. Sodann zieht man ein Messer durch heißes Wasser, schneidet damit die Leber in ¾ cm dicke Scheiben, legt diese auf eine Platte und übergießt sie mit der in heißem Wasser flüssig gewordenen Fleischsulz. Eine Sulzform wird in kleingeschlagenes Eis eingepackt, mit flüssiger, aber ja nicht warmer Sulz ausgestrichen und eine hübsch zugeschnittene Garnitur aus Trüffeln, gekochtem Eiweiß und Gurken eingesetzt. Sobald die Garnitur etwas fest geworden ist, gießt man vorsichtig flüssige Sulz hinein und, wenn diese anfängt zu stocken, legt man nicht zu dicht aufeinander Gänseleberschnitten ein; letztere bedeckt man mit Sulz und arbeitet so weiter, bis die Form gefüllt ist. Nun läßt man die Sulz erstarren. Ist man beim Einlegen nicht pünktlich oder wird die Sulz zu warm oder zu kalt verwendet, dann kann die Sulz trübe werden oder beim Stürzen auseinanderfallen. Beim Gebrauch wird die Form einige Sekunden in heißes Wasser getaucht, vorsichtig auf eine kalte Platte gestürzt und der glänzend geriebene Rand der Platte mit Wolfszähnen aus Sulz, gehackter Sulz, Petersilie, Krebsschwänzen und Kartoffelröschen oder dgl. verziert.

651. Sulz mit Zunge und Gemüschen.

Zut.: 1 l Fleischsulz, 100 g Zunge, 100 g Schinken, 1 Büchse Erbsen und Gelbrüben.

Eine große, sowie mehrere kleine Sulzförmchen werden in kleingeschlagenes Eis gestellt, mit Fleischsulz ausgegossen, mit den zugerichteten Gemüschen ausgelegt und in die Mitte eines jeden Förmchens eine runde Scheibe Zunge gegeben. Wenn die Garnitur etwas fest geworden ist, gibt man wieder Sulz darauf und füllt nun abwechslungsweise Schinkenstreifen, Zungenwürfel und Sulz ein, bis die Formen gefüllt sind. Nachdem sie auf Eis steif geworden sind, werden sie auf eine kalte Platte gestürzt; die große Form kommt in

die Mitte, während man die kleinen Förmchen außen herumsetzt. Zwischen die kleinen Förmchen legt man 1—2 Eßl. Gemüsesalat, unter welchen man etwas Sulz gemischt hat.

652. Geflügel oder Fleisch in Sulz.

Man verwendet dazu Reste von gebratenem Geflügel, wie Huhn, Hahn, Fasan, Geflügelrolle oder Kalbsbraten, Schinken u. dgl. Das Geflügel oder das Fleisch wird vorsichtig von den Knochen gelöst, in hübsche, nicht zu kleine Stücke geteilt und genau in die Form geschichtet, wie in Nr. 653 angegeben.

653. Aal in Sulz.

Zut.: 2 Pfd. Aal, 1/8 l Essig, 1/2 l Wein, Schalotte, 1/2 Lorbeerblatt, Zitronenscheibe, 4 Pfefferkörner, 2 Eßl. Salz, Petersilie, Thymian. — Zur Sulz: 2 Kalbsfüße, 5 l Wasser, 2 Eßl. Salz, 1 Eßl. Essig, 3 Eßl. Wein, Sträußchen Suppenkräuter. — Zum Klären: 3 Eiweiß.

Zwei gebrühte, aufgeschnittene Kalbsfüße und die abgezogene Aalhaut werden gewaschen, mit kaltem Wasser beigestellt und sobald dieses heiß ist, die Gewürze zugegeben. Nach 4—5 Std. Kochzeit wird die eingekochte Brühe durch ein Sieb gegossen und in einer gut glasierten Schüssel zum Erkalten in einen kühlen Raum gestellt. Der abgezogene Aal, von dem man die Flossen und die Schwanzspitze abgeschnitten hat, wird in 5—6 cm lange Stücke geschnitten, mit warmem Essig begossen und in ungesalzenem, kochendem Wasser einmal aufgekocht. Hierauf gibt man ihn in einen Kochtopf, übergießt ihn mit so viel Essig, der mit Wein verdünnt ist, daß die Fischstücke ganz damit bedeckt sind, legt zur Würze Schalotte, Lorbeerblatt, Zitronenscheibe, Salz, Pfefferkörner, Petersilie, Thymian zu und kocht den Aal vorsichtig 1 Std. Sodann werden die Aalstücke herausgenommen, die zurückgebliebene Brühe durchgeseiht und ebenfalls kaltgestellt. Nach 10—12 Std. werden von beiden Brühen die erstarrten Fettschichten vorsichtig entfernt — es darf kein Fetteilchen zurückbleiben — die beiden Massen gemengt und in einen gut glasierten Topf gegeben. Sodann wird die Sulz nach Nr. 648 geklärt. In eine Sulzform, die in einer Schüssel mit klein geschlagenem Eis steht, gibt man etwas von der abgelaufenen erkalteten Brühe, belegt die Form mit zugeschnittener Garnitur von Eiern, Gurken, Trüffelblättchen; legt, nachdem die Sulz ein wenig steif geworden ist, die Aalstücke hinein und füllt mit der Brühe auf. Man läßt die Form ruhig stehen, bis die Sulz kalt und steif geworden ist. Kurz vor dem Auftragen taucht man die Form eine Sekunde in heißes Wasser, stürzt die Sulz auf eine Platte und garniert mit Petersilie.

654. Forellen in Sulz.

Zut.: 6 kleine Forellen, $1^1/_2$—2 l Fleischsulz. — Zur Garnitur: Trüffeln, hartgekochtes Eiweiß, Essiggurken, Krebsscheren.

Die nach Nr. 282 gekochten Forellen läßt man im Sud erkalten. Unterdessen stellt man die vorher verfertigte Fleischsulz so lange in heißes Wasser, bis sie anfängt dickflüssig zu werden und füllt davon ½ cm hohe Schichte in eine in kleingeschlagenes Eis gegrabene Sulzform. Aus Eiweiß, Gurken und Trüffeln schneidet man eine Garnitur, legt diese in die Form, und wenn die Sulz anfängt fest zu werden, wodurch die Verzierung festgehalten wird, kommt eine 2 cm Schichte flüssige Sulz darüber. Hierauf legt man die gut abgetropften Forellen in die Form und zwar die Bauchseiten nach oben und füllt nun mit so viel Sulz auf, daß die Forellen vollständig damit bedeckt sind. Die Form bleibt einige Stunden in dem Eis stehen und wird erst kurz vor dem Gebrauch auf eine kalte Platte gestürzt. Vor dem Auftragen garniert man die Forellen mit Sulz, Petersilie, Kartoffelröschen, Krebsscheren und reicht eine Mayonnaise dazu. Auf diese Weise kann man auch Hecht, Zander, Karpfen u. dgl. sulzen.

655. Schleie, Karpfen oder Hecht in Sulz.

Werden wie Nr. 654 eingelegt.

656. Wurstplatte.

Zut.: $^5/_4$ Pfd. Aufschnitt, Petersilie, 8 Essiggurken, 2 Tomaten, 2 Eier.

Beim Einkauf der Wurst ist darauf zu achten, daß die Scheiben gleichmäßig geschnitten und von jeder Art eine bestimmte Menge genommen wird. Beim Zurichten wird die Haut vorsichtig entfernt und die Scheiben derart auf die Platte geordnet, daß die größeren in die Mitte und die kleineren neben diese in guter Farbenzusammenstellung kommen. Zuletzt verziert man mit in Fächer geschnittenen Gurken, Petersilie oder mit Tomatenpilzen. Zu letzteren werden zwei hartgekochte Eier geschält, die Spitzen 1 cm breit abgeschnitten und die Eier auf die Platte gesetzt. Auf die Eier wird ½ Tomate gestülpt, die zu diesem Zweck etwas ausgehöhlt wurde, die Garnitur wirkt wie ein Fliegenpilz. Um bis zum Auftragen das Austrocknen und Verfärben der Fleisch- und Wurstscheiben zu verhüten, stellt man die Platte, wenn kein Eisschrank zur Verfügung steht, in eine große tiefe Wanne oder Schüssel, spannt oben darüber eine naßgemachte Serviette und stellt die Wanne in kaltem Raum in Zugluft. Sobald das Tuch anfängt trocken zu werden, wird es abgenommen und wieder durch kaltes Wasser gezogen.

657. Kalte Fleischplatte.

Zut.: 1 Gänsebrüstchen, 1 gebratenes Hähnchen, $^3/_4$ Pfd. Lenden- und Kalbsbraten, 180 g roher oder gekochter Schinken, 100 g geräucherter Lachs, 150 g Zunge, $^1/_2$ l Fleischsulz, Petersilie oder Kresse, 10 Radieschen oder Kartoffelröschen.

In die Mitte der Platte setzt man etwas hoch aufgeschichtet die vorsichtig zerteilten Geflügelstücke, dann sortenweise außen herum die anderen Fleischarten. Die Schinken- und Lachsscheiben rollt man zu Düten und füllt sie mit klein gehackter Fleischsulz. Die geräucherte Gänsebrust und die kalte Zunge werden in Scheiben geschnitten und schuppenartig aufgelegt. Alsdann verziert man die Platte mit gefüllter Petersilie oder Kresse, in die man Kartoffelröschen oder Radieschen verteilt. Sehr hübsch sehen auch Wolfszähne, aus sehr klarer Fleischsulz geschnitten, auf den Rand der Platte gelegt, aus oder der ganze Rand wird fingerbreit mit feingehackter Fleischsulz und außen herum mit Petersilie oder Kresse und Röschen belegt. Man kann auch Gurkenfächer zum Garnieren verwenden.

658. Glasiertes, kaltes Geflügel.

Zut.: 3 Hähnchen, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer. — Zum Dämpfen: 120 g Butter, 1 Zwiebel, $^1/_2$ Gelbrübe, $^1/_2$ Selleriewurzel, $^1/_8$ l Weißwein, $^1/_8$ l Fleischbrühe. — Zum Beiguß: 60 g Butter, 80 g Mehl, $^1/_4$ l Dämpfbrühe, $^3/_4$ l feste Fleischsulz, 1 Trüffel.

Das nach Nr. 588 ohne Mehlbeiguß zubereitete junge Geflügel wird aus dem Sud genommen und kaltgestellt. Mit der Dämpfbrühe bereitet man einen nach Nr. 353 hergestellten weißen Sulzbeiguß, überzieht damit die pünktlich zerlegten kalten Geflügelstücke, verziert nach Belieben mit ausgestochenen Trüffelscheibchen und setzt das Geflügel nach dem Erstarren der Glasur auf eine mit einem Sockel versehene Platte, die man mit Fleischsulz u. dgl. garniert. Nach Belieben kann man das Geflügel nach dem Zerlegen wieder zusammensetzen und ganz mit der Glasur überziehen.

659. Glasiertes kaltes Geflügel (Andere Art).

Das nach Nr. 588 gedämpfte, erkaltete Geflügel oder Reste von gebratenem Geflügel überzieht man mit einem nach Nr. 354 hergestellten gelben Sulzbeiguß.

660. Gesulzter Schweinskopf.

Zut.: Ein Schweinskopf, 4 l Wasser, 2 Eßl. Salz, $^1/_4$ l Weinessig, 1 Zwiebel, ein Sträußchen Suppengrüns. — Zum Klären: 2 Eiweiß.

Ein geputzter, entbeinter, gewässerter Schweinskopf wird mit dem Wasser und den Gewürzen beigestellt und weichgekocht. Alsdann wird der Kopf in 5—6 cm breite Stücke geschnitten, auf ein nasses Brettchen gesetzt und beschwert. Von dem erkalteten, steif gewordenen Sud hebt man vorsichtig das Fett ab, klärt ihn nach Belieben mit Eiweiß, schichtet die Schweinskopfstücke in eine tiefe

Kalter Schoß- oder Lendenbraten
mit Gemüsesalat umlegt.
Siehe Nr. 821 und 392

Kalbsrolle (kalt)
mit Fleischgelee, Petersilie und Tomaten garniert.
Siehe Nr. 272

Platte und gießt die abgelaufene Sulz darüber. Nach dem Erstarren wird die Platte mit Petersilie und Essiggurken garniert und nach Belieben mit Kartoffelsalat aufgetragen.

661. Gesulzte Hummermayonnaise.

Zut.: 3 Eigelb, 1 Eßl. Zitronensaft, 1 Teel. Salz, 1/4 l Öl, 1 Teel. Essig, 1 Messerspitze Senf, Prise Pfeffer, einige Tropfen Maggis Würze, 1/3 l Fleischsulz, 1 kleine Büchse Kronenhummer. — Zur Garnitur: hartgekochtes Eiweiß, Essiggurken.

Mit Eigelb, Essig, Zitronensaft, Salz und feinem Öl bereitet man eine feste Mayonnaise, unter welche man Senf, Pfeffer, Maggis Würze und vorsichtig die in dickflüssigen Zustand geführte Fleischsulz rührt. Man bringt die Mayonnaise auf Eis zum Stocken, mengt die Hummerstückchen darunter und füllt die Masse in die mit Öl bestrichene, mit Gurken und hartgekochtem Eiweiß ausgelegte Sulzform, stellt die Mayonnaise auf Eis und stürzt sie beim Gebrauch. Man reicht die Hummermayonnaise als Vorspeise, oder bei einem größeren Abendessen als Zwischengang.

662. Schwartenmagen.

Zut.: 1 Pfd. gesalzenes, nicht zu fettes Schweinefleisch, 1 gesalzene Schweinszunge, 1 gesalzenes Schweinsohr, 1 Kalbsfuß, 3/4 Pfd. Schweineschwarte. — Zum Abkochen: 4 l Wasser, 1 Eßl. Salz, 1 Gelbrübe, 1 Zwiebel, 4 Pfefferkörner. — Zum Füllen: 1/2 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, wenig Muskat, 5/8 l Kochbrühe, 1 großer Schweinemagen.

Schweinefleisch, Zunge, Ohr, der entbeinte Kalbsfuß und Schweineschwarte werden mit dem Kalbsfußknochen, Wasser und Gewürz beigestellt und weichgekocht. (1¼—1½ Std.) Sodann wird alles noch warm in ¾ cm breite und 4 cm lange Stücke geschnitten, gut gewürzt und mit der angegebenen Menge Kochbrühe vermengt. Der Schweinemagen wird tüchtig gereinigt und die Masse eingefüllt, doch so, daß etwas Luftraum bleibt, da sonst der Magen beim Kochen platzt. Die Öffnung wird mit einem Bindfaden gut zugebunden und der gefüllte Magen in der schon vorhandenen Brühe 1—1¼ Std. langsam gekocht. Sobald er etwas erkaltet ist, wird er zwischen zwei Brettchen gelegt und etwas beschwert. Am anderen Tag kann er verwendet werden. Oder man schichtet den aufgeschnittenen Magen in eine tiefe Platte und gießt den gesulzten geklärten Sud darüber.

663. Streichleberwurst.

Zut.: 1 Pfd. Schweinefleisch (Bauchlappen oder Brust). — Zum Kochen: 1 l Wasser, 1 Eßl. Salz, ein Sträußchen Suppengrüns, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, 1/2 Lorbeerblatt, 1 Nelke. — 1 Pfd. Schweineleber, 1 Messerspitze Majoran, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, ein wenig Muskat, 1/4 l Kochbrühe.

Das Schweinefleisch wird mit dem Wasser, Salz und sonstigem Gewürz beigestellt und halb weichgekocht, wozu etwa ¾ Std. nötig sind. Sobald das Fleisch wieder kalt geworden ist, treibt man es durch die Fleischhackmaschine und mischt es mit der geschabten oder

fein gewiegten Schweineleber, der Kochbrühe und den angegebenen Gewürzen. Eine Porzellan- oder Cremeschüssel wird mit Butter bestrichen, die Masse eingefüllt und im geschlossenen Wasserbad etwa 2 Std. gekocht. Beim Gebrauch wird die Wurst auf Brotscheiben gestrichen, oder mit einem durch kochendes Wasser gezogenen Messer in Scheiben geteilt und letztere auf einer Platte, hübsch garniert aufgetragen.

664. Schüsselfleisch.

Zut.: 1 Pfd. Kalbfleisch, 1 Pfd. Schweinefleisch, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 45 g Sardellen, 2 Schalotten, 2 Eßl. Kapern, 1 Kalbsfuß, $^1/_8$ l Weißwein, einige Tropfen Maggis Würze.

Das Fleisch, beide Arten vom Schlegel und nicht fett, schneidet man in fingerdicke, fingerlange Stücke, bestreut sie mit Salz und schichtet sie lagenweise, mit den gewaschenen, verwiegten Sardellen, feingeschnittenen Schalotten und Kapern in eine Schüssel, welche nicht zu weit sein darf und zu welcher man einen gut schließenden Deckel besitzt. (Gut eignen sich Gänseleberterrinen.) Nun gießt man den Wein darüber, legt den entbeinten, gewaschenen Kalbsfuß darauf, schließt mit dem Deckel und damit kein Saft und kein Dampf entweichen kann, wird ein mit Mehlkleister bestrichenes Papier über den Deckel gezogen. So vorbereitet kommt die Schüssel im Wasserbad in den Backofen und wird in mittlerer Hitze ungefähr 2 Std. gekocht. Nach dem Erkalten wird die Schüssel eine Sekunde in kochendes Wasser getaucht, der Inhalt gestürzt, in Scheiben geschnitten, angerichtet und das Fleisch mit Fleischsulz garniert.

665 Kalte Fleischpastete.

Zut.: Zum Teig: 300 g Mehl, 1 Teel. Salz, 120 g Butter, 1 Eigelb, $^1/_8$ l Wasser. — 2 Schweinslenden oder $^5/_4$ Pfd. Wildbret, wie Reh oder Hase. — Zum Beizen: $^1/_8$ l Wein, $^1/_8$ l Essig, 1 Schalotte, 2 Nelken, 1 Scheibe Zitrone. — Zum Spicken: 30 g Spickspeck. — Zum Braten: $^1/_2$ Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 60 g Fett, $^1/_{16}$ l Fleischbrühe. — Zur Fülle: 180 g Schweinefleisch (Rippenstück), 125 g Kalbfleisch vom Schlegel, 125 g Kalbsleber, 180 g fetten, grünen Speck, 2 Schalotten, Sträußchen Petersilie, 2 Eßl. Bratenbeiguß, 1 Eßl. Madeira, 1 Eßl. Salz, einige Tropfen Maggis Würze, 3 Trüffel, Prise Pfeffer. — Zum Dämpfen: 40 g Butter. — Zum Auslegen: 2 Scheiben Spickspeck, 1 Eßl. Weckmehl. — Fleischsulz.

Die gehäuteten Lenden oder auch Wildbret werden 1 Tag gebeizt, bei der Zubereitung abgetrocknet, gespickt, gewürzt und in heißem Fett etwa $^1/_4$ Std. leicht gebraten. Das Fleisch zur Fülle und die sonstigen Zutaten treibt man dreimal durch die Fleischhackmaschine. In heißer Butter dämpft man ferner die feingeschnittene Zwiebel und Petersilie hellgelb, gibt das durchgetriebene Fleisch zu, dämpft die Fülle leicht ab (5 Min.) und mengt die vorgeschriebenen Gewürze darunter. Der nach Nr. 1055 hergestellte Pastetenteig wird $^1/_2$ cm dick ausgewellt, damit eine 25 cm lang gestellte Pastetenform, welche man auf ein Backblech gestellt und mit Butter bestrichen hat,

ausgelegt. Das Einschichten der Pastete geschieht auf folgende Weise: Erst kommt eine Scheibe Speck, darüber wenig Weckmehl, die Hälfte der vorgerichteten Fleischfülle und nun die überbratenen Lenden oder das Wildfleisch. Letzteres wird wieder mit der 2. Hälfte der Fülle zugedeckt und die Pastete wie die Gänseleberpastete (Nr. 669) beendigt. Sie wird auch wie diese nach dem Erkalten mit Sulz gefüllt, beim Gebrauch in 1 cm dicke Scheiben geschnitten, schön angerichtet und nach Belieben mit Sulz gespritzt.

666. Schweinsleberpastete.

Zut.: 1 Pfd. Schweinsleber, 200 g Schweinefleisch, 300 g frischer, grüner Speck, 60 g roher Schinken, 60 g feingewiegte Sardellen, 1 Teel. Majoran, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 1/8 l Rotwein, 3 Eßl. Madeira, einige Tropfen Maggis Würze, Speck zum Auslegen der Form. — Fleischsulz.

Leber, Schweinefleisch, roher Schinken und Speck treibt man dreimal durch die Fleischmaschine und mengt das Gewürz darunter. Eine Teestollenform legt man mit dünn geschnittenen Spickspeckscheiben aus, füllt die Masse ein, legt darüber wieder Spickspeck und stellt die Form im Wasserbad in den heißen Backofen. Man läßt die Pastete 1½ Std. kochen und in der Form erkalten. Beim Gebrauch wird die Pastete gestürzt, der Speck entfernt (kann ausgelassen oder zum Braten verwendet werden) und mit Hilfe eines in heißes Wasser getauchten Messers in Scheiben geschnitten. Diese setzt man auf eine Platte und garniert mit Fleischsulz.

667. Schweinsleberpastete (Andere Art).

Zut.: 1 Pfd. Schweinsleber, 200 g Schweinefleisch, 300 g Schweineschmer, 60 g roher Schinken, 60 g fein verwiegte Sardellen, 1 Teel. Majoran, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 1/8 l Wein, einige Tropfen Maggis Würze, 3 Eßl. Madeira.

Der Schweineschmer wird in ¾ cm große Würfel geschnitten und in einem gußeisernen Topf vorsichtig ausgelassen. Sodann gießt man das Fett durch ein Sieb, gießt es ohne Grieben wieder in den Topf zurück und kocht es nebst dem zugegebenen Wein, dem zweimal durch die Fleischmaschine getriebenen Schweinefleisch und rohen Schinken vorsichtig ¾ Std. Während dieser Zeit wird die Leber, nebst den geputzten Sardellen ebenfalls zweimal durch die Maschine getrieben und mit den Gewürzen in die kochende Masse gegeben. Man zieht den Topf auf die Seite des Herdes und rührt den Fleischteig, bis die Leber nicht mehr blutig ist und die Masse sich heller färbt. Nun würzt man mit Madeira und Maggi-Würze und nach Belieben mit Trüffelstückchen, füllt die Masse in eine ausgeschwenkte Form und läßt sie erkalten. Beim Gebrauch sticht man mit einem in kochendes Wasser getauchten Löffel Klöße ab, oder man schneidet die Pastete in Scheiben und garniert mit Fleischsulz.

668. Kalte oder warme Schinkenpastete.

Zut.: Blätterteig von 150 g Mehl, Prise Salz, $^1/_{12}$ l Wasser, $^1/_2$ Ei, 150 g Butter. — Zur Fülle: 200 g Kalbfleisch, 100 g Schweinefleisch, $^1/_2$ Pfd. frischer, grüner Speck, 1 Ei, 1 Eigelb, 1 Eßl. Salz, $^1/_2$ Teel. Pastetengewürz, 180 g Schinkenscheiben. — Zum Bestreichen: Eigelb.

Von 150 g Mehl und den nötigen Zutaten bereitet man einen Blätterteig, der dreimal zwei Touren erhält (Siehe Nr. 1053). Sodann wird ein Drittel des Teiges 22 cm lang, 14 cm breit und ¼ cm dick ausgewellt und die Teigplatte auf ein naß gemachtes Blech gelegt. Schweinefleisch, Kalbfleisch, beides vom Schlegel, wird nach dem Waschen nebst dem frischen, grünen Speck dreimal durch die Fleischhackmaschine getrieben und mit den Eiern, Salz und Pastetengewürz tüchtig gemengt. Von diesem Fleischteig streicht man eine ½ cm dicke Schichte auf die ausgewellte Teigplatte, läßt aber auf allen vier Seiten einen 2 cm breiten Rand frei. Auf den aufgestrichenen Fleischteig legt man gekochte, saftige Schinkenscheiben, streicht wieder Fleischteig darauf, welcher wiederum mit Schinkenscheiben belegt wird. So arbeitet man weiter, bis Schinken und Fleischteig aufgebraucht sind. Die letzte Lage muß Fleischteig sein. Der zurückbehaltene Blätterteig wird ¼ cm dick ausgewellt und über die Pastete gebreitet; den vorstehenden Teigrand des Bodens hat man vorher mit Eiweiß bestrichen. Nun schneidet man den überflüssigen Teig des Teigdeckels genau dem des Teigbodens folgend ab, wellt diesen wieder messerrückendick aus, rädelt 1½ cm breite Streifen daran, mit welchen man die Pastete zuerst oben und zuletzt die ganze Pastete umziehend garniert. Damit die Teigstreifen nicht abrutschen können, werden die darunter liegenden Stellen mit Eiweiß bestrichen. Hat man einen Pastetenpfetzer zur Verfügung, werden die aufgelegten Streifen damit gepfetzt. So vorgerichtet kommt die mit verrührtem Eigelb bestrichene Pastete in den Backofen, woselbst sie in einer Temperatur von 200—220° ¾—1 Std. ausgebacken wird. Man probiert das Garsein, indem man mit einer Spicknadel in die Pastete einsticht; wenn dieselbe nach dem Herausziehen sich heiß anfühlt, ist die Pastete fertig. Man kann die Pastete warm oder kalt auftragen.

669. Gänseleberpastete.

Zut.: Zum Teig: 300 g Mehl, 1 Teel. Salz, 120 g Butter, 1 Eigelb, $^1/_8$ l Wasser. — Zur Fülle: $^1/_2$ Pfd. Schweinefleisch (ohne Knochen), 300 g frischer, grüner Speck, 20 g Salz, 1 Teel. Pastetengewürz, eine Gänseleber, 3 Trüffeln, 4 Eßl. Madeira. — Zum Ausgießen: Fleischsulz.

Das Mehl wird auf das Wellbrett genommen, die Butter darunter geschnitten, Salz, Wasser und Eigelb zugegeben und der Teig glatt zusammengearbeitet. Man stellt ihn bis zum weiteren Gebrauch kalt. Eine weiße Gänseleber ohne Flecken, etwa ½ Pund wiegend, von welcher man vorsichtig die Galle entfernt hat, wird über Nacht in kalte Milch gelegt. Bei der Zubereitung wird sie vorsichtig ge-

häutet und mit den in dünne Scheiben geschnittenen Trüffeln gespickt. Zu diesem Zweck sticht man mit einem breiten Messer in die Leber ein und schiebt dem Messer entlang die Trüffelscheiben ein. Sodann gibt man Madeira darüber und läßt die Leber darin 1 Std. beizen. Unterdessen bereitet man die Fülle. Speck und Schweinefleisch läßt man zusammen viermal durch die Hackmaschine laufen, würzt mit Salz, Pastetengewürz und dem Saft, in welchem die Trüffel sterilisiert wurden. Eine gerippte Pastetenform von 18 cm Länge wird mit Butter bestrichen, auf ein Backblech gesetzt und mit dem ½ cm dick ausgewellten Teig vollständig belegt. Auf den Teigboden streicht man die Hälfte der Fülle, unter welche man vorher noch Madeira gießt, legt die Leber in die Mitte und füllt oben darüber den Rest der Fülle. Der übriggebliebene Teig wird ebenfalls ½ cm dick ausgewellt und in der Breite und Länge der Pastetenform eine Teigplatte ausgeschnitten, aus welcher in der Mitte des ersten und dritten Drittels zwei runde Öffnungen im Durchmesser von 2 cm herausgestochen werden. (Aus diesen soll beim Backen der Dampf entweichen; nach dem Erkalten füllt man hier auch die Fleischsulz ein.) Nun legt man die Platte über die eingefüllte Pastete, streicht den Rand ringsherum 1 cm breit mit Eiweiß, schlägt den hervorstehenden 1½ cm breiten Teig der Wände darüber, verziert mit Teigstreifen von 1½ cm Breite und sucht letztere durch Pfetzen mit dem Pastetenpfetzer mit dem darunter befindlichen Teig zu verbinden. Zuletzt wird die Oberfläche der Pastete mit verrührtem Eigelb bestrichen und die Pastete bei 200—220 ° ungefähr 1¼—1½ Std. gebacken. Sobald die aus der Öffnung herauskochende Flüssigkeit klar erscheint, kann man annehmen, daß die Pastete gar ist. Man läßt sie erkalten, gießt die am Stocken befindliche Fleischsulz ein und setzt die Teigröschen, welche man ebenfalls von Teig hergestellt und gebacken hat, darauf. So läßt man die Pastete 2 Tage stehen und schneidet beim Gebrauch 1 cm dicke Scheiben davon, welche man auf eine Platte setzt und mit Fleischsulz verzieren kann.

670. Hasenpastete, warm.

Zut.: Zum Teig: 300 g Mehl, 1 Teel. Salz, $^1/_8$ l Wasser, 1 Eigelk, 120 g Butter. — 1 Hase. — Zum Braten: 150 g Butter, 1 Eßl. fein geschnittene Schalotten, 1 Teel. Petersilie, $1^1/_2$ Eßl. Salz, Prise Pfeffer. — Zur Fülle: 500 g Hasenfleisch, 125 g mageres Schweinefleisch, 1 Pfd. frischer, grüner Speck, 2 ganze Eier, 20 g Salz, 10 g Pastetengewürz, $^1/_{10}$ l Madeira.

Von einem fleischigen Hasen wird mit einem scharfen Messer das Fleisch des Rückens mit scharfem Schnitt losgelöst, die beiden Schlegelchen entbeint und das erhaltene Fleisch von Haut und Sehnen vorsichtig befreit. In heißer Butter dämpft man Schalotten und Petersilie, gibt das mit Salz und Pfeffer bestreute, in je 2—3 Teile geschnittene Rückenfleisch und die entbeinten Schlegelchen hinein und bratet sie auf starkem Feuer 8 Min. Während die Fleischstücke er-

kalten, wird vom zurückgebliebenen Hasen alles Fleisch vorsichtig losgeschnitten und weggeschabt, gehäutet, und nebst dem Speck und Schweinefleisch viermal durch die Maschine getrieben. Unter die so erhaltene Masse mengt man die Eier, Salz, Pastetengewürz und Madeira. Mit dem nach Nr. 1055 bereiteten Pastetenteig wird die bestrichene Pastetenform ausgelegt, eine fingerdicke Schichte Fülle eingestrichen, die überbratenen Wildstücke nebst Trüffelscheiben hineingelegt und darüber wieder eine Schichte Fülle gebreitet. So arbeitet man weiter, bis man sämtliches Material verwendet hat; die letzte Lage muß Fülle sein. Oben darauf kommt wie in Nr. 669 Teigdeckel und Verzierung, und nun wird die Pastete bei 180—200 ° in etwa 1¼ Std. gebacken. Wenn sich das oben auskochende Fett klar ausscheidet oder eine eingesteckte Dressiernadel beim Herausziehen sich heiß anfühlt, ist die Pastete fertig. Sie wird mit scharfem Messer zerlegt und mit einem Madeirabeiguß, zu dessen Herstellung man die Wildknochen verwendet, aufgetragen. Auf dieselbe Weise werden alle Wildpasteten zubereitet.

671. Taubenpastete, warm.

Zut.: Zum Teig: 300 g Mehl, 120 g Butter, 1 Eigelb, schwach ⅛ l Wasser 1 Teel. Salz. — 4 Tauben. — Zur Fülle: ¾ Pfd. Schweinefleisch vom Schlegel, 300 g Speck, 80 g Kalbsleber, Taubenleber, 1 Teel. Pastetengewürz, 30 g Trüffel nebst 1 Eßl. Trüffelbrühe, 2 Eßl. Salz, 2 Eßl. Madeira. — Zum Braten der Tauben: 80 g Fett, 1 Teel. Salz, 1 Gelbrübe, 1 Zwiebel. — Zum Beiguß: ⅛ l Fleischbrühe. — Zum Streichen: 1 Eigelb.

Die Tauben werden ausgebeint (siehe Nr. 595) und mit den dreimal durch die Fleischhackmaschine getriebenen Zutaten der Fülle, welche man mit den angegebenen Gewürzen gut gemengt hat, gefüllt und zugenäht. In jede Taube gibt man schwach 1½ Eßlöffel Fülle — nicht mehr, da sie sonst platzen —. Alsdann werden die Tauben mit den Taubenknochen, einer Zwiebel, Gelbrübe in das heiße Fett gegeben und in heißem Backofen etwa 25 Min. gebraten. Nachdem nimmt man sie heraus und bereitet mit den zurückgebliebenen Knochen einen kräftigen Bratenbeiguß, der vor dem Gebrauch durchgeseiht und mit Madeira gewürzt wird. Eine Torten- oder Timbalform in der Größe von 22 cm Durchmesser wird mit dem Pastetenteig (Nr. 1055) ½ cm dick ausgelegt und darauf eine dünne Schichte Fleischfülle gestrichen. Die Tauben schneidet man in 1 cm dicke Scheiben, legt einen Teil in die ausgestrichene Form, gibt wieder Fleischfülle darauf und vergißt dabei nicht, auch die Seitenwände mit Fülle zu bestreichen. Nun kommen wieder Taubenscheiben und Fülle hinein und so fort, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Der oben 1 cm überstehende Teig der Wandung wird über die Fülle gelegt, mit Eiweiß bestrichen und der rund ausgewellte Deckel darauf gegeben. Nachdem zeichnet man in der Mitte durch leichtes Eindrücken eines Ringes im Durchmesser von 3 cm die Öffnung, verziert die

Oberfläche der Pastete mit Teigblättern oder Streifen und bestreicht sie mit verrührtem Eigelb. Die Pastete soll zuerst in sehr guter Hitze und nach einer halben Stunde in mäßiger Hitze ausgebacken werden. Backzeit: 1½ Std.) Vor dem Auftragen wird die Pastete aus der Form auf eine heiße, mit Tortenpapier belegte Platte gesetzt, die aufgezeichnete Öffnung vorsichtig aufgemacht und einige Eßlöffel Bratenbeiguß hineingefüllt. Die Pastete wird mit dem Beiguß als Zwischengang gereicht.

672. Taubenpastete (Andere Art).

Zut.: 3 Tauben, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, ¼ Pfd. Butter, 300 g Champignons. Zum Teig: 110 g Butter, 3 Eier, 20 g Mehl, 1/16 l Milch, 1 Teel. Salz.

Die gerupften, ausgenommenen, abgehängten Tauben werden nach Nr. 583 dressiert, gesalzen und mit den feingeschnittenen Champignons in heißer Butter 15 Min. gebraten. Sodann teilt man sie in 4 Teile, legt sie mit den Champignons in eine bestrichene Auflaufform und bedeckt sie mit nachfolgendem Teig. In die kochende Milch rührt man das Mehl, kocht das Teiglein glatt und läßt es etwas erkalten. Alsdann wird die Butter schaumig gerührt, das Eigelb, Mehlteiglein und Salz darunter gemengt und zuletzt der steife Eierschnee darunter gezogen. Nachdem man den Teig über die Tauben gegossen hat, stellt man die Auflaufform im Wasserbad in den Backofen, wo sich die Pastete oben braun färben soll. Sollte das Wasserbad einkochen, so muß es durch kochendes Wasser ersetzt werden. Diese Pastete kann auch von anderem kleinen Geflügel hergestellt werden und wird in der Form aufgetragen. (Backzeit: ¾—1 Std.)

673. Gänseleberterrine.

Zut.: 1 Gänseleber, 250 g wiegend, ¼ l Milch, 3 Trüffeln. — Zur Fülle: ½ Pfd. Schweinefleisch (ohne Knochen), 300 g frischer, grüner Speck, 25 g Salz, 1 Teel. Pastetengewürz, 4 Eßl. Madeira. — Zum Auslegen: ½ Pfd. Spickspeck.

Zu einer Gänseleberterrine ist eine weiße, fleckenlose Leber einer Fettgans notwendig, von welcher vorsichtig die Galle gelöst wird. Die Leber wird vor der Zubereitung 12—24 Std. in frische Milch gelegt, sodann vorsichtig gehäutet und, wenn sie sehr groß ist, in 2—3 cm dicke Scheiben geschnitten. Die Trüffeln werden je nach der Größe in kreisrunde, 2 cm breite und ½ cm dicke Stücke geteilt und mit der Leber 1 Std. in Madeira gelegt. Während dieser Zeit werden Schweinefleisch und Speck 3—4 mal durch die Fleischhackmaschine getrieben und nebst den Gewürzen, dem Trüffelsaft und Beizmadeira tüchtig gemengt. Eine gut schließende Terrine wird mit dünn geschnittenen Speckscheiben ausgelegt, der Boden 2 cm hoch mit Fülle bedeckt und die Leber nebst den Trüffelscheiben darüber geschichtet. Nun folgt eine 2 cm hohe Füllschichte und wenn die Leber sehr groß war, also in Scheiben geschnitten wurde, nochmals Leber und wieder

Fülle. Diese belegt man mit Speckscheiben, deckt den Deckel darüber und stellt die Terrine im Wasserbad etwa 1 Std. in den heißen Backofen. Sobald die eingesteckte Dressiernadel sich beim Herausziehen heiß anfühlt und die herauskochende Flüssigkeit klar erscheint, kann man annehmen, daß die Terrine gar ist. Man läßt sie nun erkalten und sticht beim Gebrauch mit einem in heißes Wasser getauchten Eßlöffel Klöße ab oder man schneidet mit dem erhitzten Messer dünne Scheiben, die man beim Anrichten mit gehackter Fleischsulz garniert. Soll die Terrine erst nach Tagen oder Wochen Verwendung finden, wird sie mit zerlassenem, ja nicht heißem Schweinefett zugegossen, kalt aufbewahrt und die Fettschicht beim Gebrauch mit einem Messer wieder entfernt.

674. Hackbraten (kalt).

Zut.: ½ Pfd. Schweine-, ½ Pfd. Ochsen-, ½ Pfd. Kalbfleisch, 3 Brötchen, 2 Eier, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, Muskat, einige Tropfen Maggis Würze, 1 Eßl. gedämpfte Zwiebel und Petersilie, 2 hart gekochte Eier, 10 Essiggurken. — Zum Braten: 80 g Fett, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe.

Der Fleischteig wird zu warmem Hackbraten zubereitet. (Nr. 409.) Sodann teilt man ihn in zwei Teile, formt die eine Hälfte auf dem Fleischbrett zu einem langen, dünnen Stollen, belegt diesen mit den hartgekochten, geschälten Eiern und den Gurken. Nun gibt man die zweite Hälfte des Fleischteiges darüber, drückt den Stollen vorsichtig fest zusammen und umhüllt ihn mit Weckmehl oder einem Schweinenetz. In der Bratpfanne läßt man Fett heiß werden, setzt den Braten nebst Bratenzutaten hinein und läßt ihn unter fleißigem Begießen ¾ Std. braten. Nach dem Erkalten schneidet man ihn in 1 cm dicke Scheiben und verziert die Platte mit Fleischsulz, Gurken, hartgekochten Eiern usw.

675. Kalbsrolle (kalt).

Zut.: 3 Pfd. Kalbsbrust, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer. — Zur Fülle: ½ Pfd. Schweinefleisch, 1 Brötchen, ⅛ l Milch, 1 Ei, 2 Sardellen, 1 Teel. Zwiebel, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, Muskat, einige Tropfen Maggis Würze. — Zum Einlegen: 30 g Speckstreifen, 50 g Zunge oder Schinken, 4 Gurken. — Zum Sud: 4 l Wasser, 3 Eßl. Salz, Petersilienstrauß, 1 Zwiebel mit 4 Nelken besteckt, ½ Lorbeerblatt, ¼ Zitrone, 6 Pfefferkörner, ⅛ l Wein, 4 Eßl. Essig.

Die Kalbsbrust wird ausgebeint, von allen Knorpeln befreit, gewaschen und abgetrocknet. Das Schweinefleisch läßt man mit dem in Milch eingeweichten, ausgedrückten Brötchen und den angegebenen Zutaten 3—4 mal durch die Fleischhackmaschine laufen und mengt Ei und Gewürze darunter. Man streicht die Hälfte der Fleischfülle auf die gesalzene, innere Fläche der Kalbsbrust. Speck und Zungenstreifen, ¾ cm dick und möglichst lang, werden mit den zweimal der Länge nach durchschnittenen Gurken abwechslungsweise auf die aufgestrichene Fülle gelegt und die zurückbehaltene Hälfte der Fülle darüber gestrichen. Darauf rollt man die Brust zusammen, näht sie gut

zu, wickelt sie in ein Tuch und umbindet die wie eine Wurst aussehende Rolle mit Bindfaden. Mit Wasser, den ausgebeinten Knochen, Salz, Zitrone usw. kocht man einen Sud, dem man nach dem Aufkochen die Kalbsrolle zugibt. Man kocht sie darin 1½ Std., läßt sie im Sud erkalten und schneidet sie kurz vor Gebrauch in gleichmäßige Scheiben. Diese setzt man auf eine Platte, verziert mit Gurken, Fleischsulz usw. und reicht Mayonnaise oder Salat dazu.

676. Zungenplatte mit Gelee.

In eine längliche, ovale, elegante Fleischplatte gießt man ¾ cm dick mit hellem, klarem Fleischgelee aus und stellt sie zum Erstarren des Gelees auf klein geschlagenes Eis, wobei man darauf achtet, daß die Platte recht gerade und fest steht. Sobald die Geleeschichte fest geworden ist, legt man an der einen Plattenspitze beginnend auf beiden Seiten der Platte gut zugeschnittene Zungenscheiben und zwar müssen die Scheiben in gleichmäßiger Folge schuppenartig übereinander liegen. Damit man später die Garnitur gut umlegen kann, läßt man zwischen Plattenrand und Zungenkranz einen 1 cm breiten freien Raum. Hierauf garniert man jede Zungenscheibe mit einem ausgestochenen Blättchen aus gekochtem Eiweiß oder Gurken, auch Trüffel und gießt vorsichtig etwas flüssiges Gelee darüber, damit die Garnitur befestigt und die Zungenscheiben glasiert werden.

Aus 3—4 hartgekochten Eiern richtet man durch Zuschneiden Körbchen und durch Halbieren der Eier Schiffchen, welche nach dem Aushöhlen mit folgender Masse gefüllt werden. Die durch ein Sieb getriebenen Eigelb werden mit dem nötigen Salz, einigen Tropfen Maggi-Würze, etwas Paprika, Senf, 1—2 Teel. süßem Rahm und Öl glatt verrührt, feine Zungenstreifchen darunter gezogen und wenn die Masse zu dick sein sollte, mit etwas Gelee verdünnt. Mit Hilfe eines Kaffeelöffels füllt man die Körbchen und Schiffchen, ordnet sie hübsch in die Mitte der Platte und füllt den freibleibenden Raum zwischen Zungenkranz und Eiern mit dem kleingehackten, etwas dunkler gefärbtem Fleischgelee. Ebenso wird der zwischen Plattenrand und Zungenscheiben freie Raum mit gehacktem Fleischgelee ausgefüllt. Diesen Geleestreifen umlegt man kranzartig mit gewaschenen, gefüllten kleinen Petersilienblättchen. Will man die Platte noch besonders schön richten, besteckt man den grünen Kranz mit zugeschnittenen Radieschen oder rotgefärbten Kartoffelröschen.

677. Falscher Salm.

Zut.: 4 Pfd. Kalbfleisch, 1½ Eßl. Salz, 3 g Salpeter. — Zur Beize: ⅓ l Wein, ⅓ l Essig, ⅓ l Wasser, ½ in Scheiben geschnittene Zitrone, eine mit 6 Nelken besteckte Zwiebel, ½ Lorbeerblatt, ein Sträußchen Petersilie, Estragon, 6 Pfefferkörner. — Zum Bestreichen: 4 Sardellen, 1 Eßl. Kapern, einige Tropfen Maggis Würze, 1 Eßl. Petersilie, ⅛ l Öl.

Dazu verwendet man den unteren Teil des Kalbsschlegels, beint ihn aus, häutet ihn, formt ihn länglich und bindet ihn in der Form

eines Salms. Sodann reibt man ihn tüchtig mit Salpeter und Salz ein, legt ihn in eine längliche Schüssel, gibt Wein, Wasser, Essig, Lorbeerblatt, Estragon, Petersilie, Zitronenscheiben und Pfefferkörner zu und läßt das Fleisch zugedeckt 4—5 Tage stehen; doch muß es täglich gewendet werden. Bei der Zubereitung wird das Fleisch mit der Beize beigestellt, 1 Std. vorsichtig gekocht und zum Erkalten in der Beize weggestellt. Vor Gebrauch schneidet man es in ½ cm dicke Scheiben, setzt es wieder gut zusammen und bestreicht es mit folgender Fülle: Petersilie, Sardellen und Kapern werden fein verwiegt, durch ein Haarsieb getrieben und mit Öl und Maggi-Würze glatt verrührt. Das vom Fleisch ablaufende Öl gibt man von Zeit zu Zeit wieder frisch darüber. Beim Anrichten legt man die Salmscheiben auf eine Platte und reicht Salat oder Mayonnaise dazu; oder man überzieht die Fleischscheiben mit einem gesulzten Beiguß.

678. Kalter Hummer.

Zut.: 2 Hummer. — Zum Sud: 5 l Wasser, 5 Eßl. Salz, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, 1 Sträußchen Petersilie, 1 Eßl. Kümmel. — Zur Garnitur: 1 Fett- oder Reissockel, 14 Oliven, 3 hartgekochte Eier, 6—8 Eßl. dicke Mayonnaise, Fleischsulz, Petersilie, Kartoffel- oder Mettichröschen, Zitrone.

Die nach Nr. 304 gekochten Hummer werden mit Hilfe einer großen Schere oder Messer und Hammer auf der unteren Seite aufgeschnitten und das Fleisch vorsichtig herausgezogen; ebenso wird aus den Scheren auf der unteren Seite das Fleisch herausgelöst. Die nun so vorgerichteten ausgenommenen Hummer setzt man auf eine große, kalte Platte, und zwar so, daß sie mit dem Kopfe gegeneinander schauen, bestreicht die Körper mit Öl und setzt das zugeschnittene Hummerfleisch schuppenartig darauf. Man verziert die Platte mit hartgekochten, aufgeschnittenen Eiern, Oliven, die man aushöhlt und mit Mayonnaise füllt, kleinen Ziermuscheln mit Mayonnaise, Fleischsulz, Röschen, Petersilie, Zitronenkörbchen u. dgl. mehr. Die Hummer werden am besten mit Mayonnaise aufgetragen. Die auf der Platte zurückbleibenden Hummerkörper verwendet man am Tage darauf zur Herstellung von Hummersuppe, die auf dieselbe Weise wie Krebssuppe hergestellt wird. Auch kann man von den Abfällen Hummer- oder Krebsbutter herstellen.

679. Lachs mit Mayonnaise.

Zut.: 2½ Pfd. Lachs, 3 l Wasser, 3 Eßl. Salz, 3 Eßl. Essig. — Zur Mayonnaise: 2 Eigelb, ½ Teel. Salz, 1 Teel. Zitronensaft, ⅓ l Öl, 1 Teel. Essig, ½ Teel. Senf, 1 Prise Pfeffer, einige Tropfen Maggis Würze.

Den wie in Nr. 288 gekochten und im Fischsud erkalteten Lachs legt man auf eine Platte, garniert ihn mit hartgekochten, hübsch zugeschnittenen Eiern, Essiggurken und Salatherzchen und spritzt das Fischstück mit Mayonnaise. Nach Belieben kann man den Fisch noch mit gekochten Krebsen schmücken. Oder man überzieht den erkalteten

Lachs mit Kräuterbutter, garniert ihn mit Eiern usw. und reicht eine Mayonnaise dazu.

680. Fischmayonnaise.

Zut.: 1 Pfd. Fischreste, Mayonnaise von 2 Eigelb, 1/3 l Öl (siehe Nr. 349).

Reste von gekochtem Hecht, Zander, Schellfisch u. dgl. werden vorsichtig vom Gerippe gelöst, gehäutet und in Blättchen geteilt. Mit Eigelb und Öl bereitet man nach Nr. 349 eine Mayonnaise, würzt diese mit Salz, Pfeffer, Senf, Maggis, Würze, Zitronensaft und Estragonessig und zieht die Fischblättchen vorsichtig darunter. Die so erhaltene Fischmayonnaise füllt man in Muscheln oder in eine Kristallschale, garniert mit etwas zurückbehaltener Mayonnaise, welche man mit Hilfe eines Spritzsackes aufträgt. Sind Krebse vorhanden, so werden diese ebenfalls zum Ausschmücken verwendet.

681. Gesulzte Fischmayonnaise.

Unter die nach Nr. 680. hergestellte Fischmayonnaise zieht man 1/3 l gestockte Fleischsulz, füllt die Masse in eine mit Wasser ausgeschwenkte Sulzform und gräbt sie in Eis. Vor dem Gebrauch staucht man die Form in heißes Wasser, stürzt sie nach dem Abtrocknen auf eine kalte Platte und garniert die gestürzte Mayonnaise mit Fleischsulz, Petersilie, Gurken oder mit Mayonnaise gefüllte Oliven u. dgl.

682. Kalte Seezungen.

Zut.: 4 Pfd. Seezungen. — Zur Fülle: Fischfleisch, von den Gräten gelöst, 60 g Krebsbutter, 30 g Kartoffelmehl, 1/10 l Wasser, 1 Teel. Salz, Prise Paprika, 1 Zitrone, — Zum Dämpfen: 100 g Butter, 4—5 Champignons, 1/2 l alter Wein. — Zum Überziehen: Einen gelben Sulzbeiguß (Nr. 354). — Eingelegte Sulzförmchen, Krebsscheren, Oliven, Röschen, Petersilie usw.

Die Seezungen werden wie in Nr. 242 abgezogen, das Fischfleisch mit scharfem Schnitt vom Gerippe gelöst, schön zugeschnitten und bis zum Gebrauch in Milch gelegt. Das Abgeschabte der Gräten, sowie die Abfälle des zugeschnittenen Fischfleisches im Gesamtgewicht von etwa 200—250 g werden im Mörser fein gestoßen. In einem kleinen Töpfchen bringt man das Wasser zum Kochen, gibt das angerührte Mehlteiglein hinein, kocht es 10 Min., gibt es auf einen Teller und streicht etwas Butter darüber, damit sich keine Kruste bildet. Nach dem Erkalten mengt man den Teig nebst der Krebsbutter und dem Salz unter die Fischmasse, welche man nochmals etwa 10 Min. stößt. Alsdann legt man das Fischfleisch so auf eine Platte, daß die innere Seite, welche vormals auf den Gräten lag, dem Arbeitenden zugewendet ist, beträufelt es mit Zitronensaft, streicht die Fischfülle darauf, klappt die Fischstücke zusammen und zwar so, daß Kopf- und Endstück aufeinanderliegen. In einer gut glasierten, niederen Kasserolle läßt man die Butter zergehen, gibt die Fischstücke

nebst Champignons und Wein hinein, bedeckt sie mit einem Butterpapier und läßt sie gut zugedeckt 25 Min. dämpfen. In dem Dämpfbeiguß müssen die Fische erkalten. Unterdessen bereitet man einen Sulzbeiguß nach Nr. 354, überzieht damit die erkalteten, gut abgetropften Fischstücke, garniert dieselben mit ausgestochenen Trüffelstückchen und läßt sie erstarren. Alsdann werden die Seezungen in guter Anordnung auf eine Platte gesetzt und mit eingelegten gestürzten Sulzförmchen, Krebsscheren, Oliven, Röschen, Petersilie und gehackter Fleischsulz garniert.

683. Gesulzte Ente.

Zut.: 1 Ente, 1 Kalbsfuß, 3 l Wasser, 1½ Eßl. Salz, 4 Nelken, 1 Sträußchen Petersilie, 1 Zwiebel, 6 Pfefferkörner, 1 Gelbrübe, ½ Lorbeerblatt, 4 Eßl. Estragonessig, ⅛ l Wein.

Die Ente wird ausgenommen, abgeflammt, ausgewaschen und roh in Portionenstücke geschnitten. So vorbereitet legt man sie nebst dem entbeinten Kalbsfuß in das heiße Wasser, welches man zuvor mit den angegebenen Gewürzen versehen hat und läßt die Ente je nach dem Alter 1½—2 Std. kochen. Alsdann gießt man die Brühe durch ein Sieb und läßt sie erstarren. Die Entenstücke werden unterdessen zum Erkalten in einen kühlen Raum gestellt. Sobald die Brühe fest geworden ist, wird sie entfettet (Nr. 648), geklärt und nach dem Durchseihen über die auf eine tiefe Platte gut angerichteten Entenstücke gegossen. Nach Belieben kann man auch zum Einlegen eine Cremschüssel nehmen, die man vor dem Einfüllen mit Gurken, Eiern, Trüffeln u. dgl. auslegt und vor dem Gebrauch stürzt.

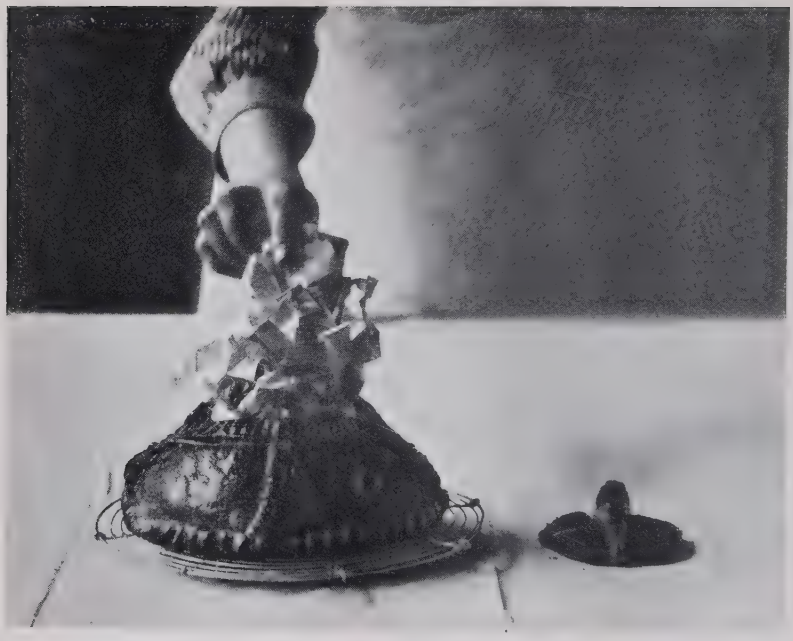
684. Käseplatte.

Zut.: ½ Pfd. Butter, 1 Dose runder Pumpernickel, 24 kleine Brezelchen, ⅛ Pfd. Edamer, ⅛ Pfd. Emmentaler, ⅛ Pfd. Camembert, ⅛ Pfd. Rochefort, ⅛ Pfd. Gervais. — Zum Garnieren: Radieschen, Petersilie u. Käsestangen.

Nach größeren Essen mit etwa 4—5 Gängen reicht man nach dem Abtragen der Süßspeise eine Käseplatte, die man mit einiger Geschicklichkeit sehr hübsch aufbauen kann. Man verwendet dazu Süßrahmbutter, Pumpernickel, kleine Brezeln und verschiedene feine Käsesorten, Emmentaler, Edelweiß, Fürstenhof usw.; zum Garnieren Radieschen, Petersilie, Käsestangen oder Brötchen u. dgl. mehr. Mit der Käseplatte zugleich stellt man einen Teller mit geschnittenen Weißbrotscheiben auf. Von der Butter formt man für die Mitte der Platte einen viereckigen oder runden Sockel. Um diesen herum setzt man in bunter Abwechslung in Farbe und Form den nicht zu klein geschnittenen Käse, schneidet aus dem Pumpernickel Bogen, bestreicht diese mit Butter, drückt nun zwei Stücke gegeneinander und stellt diese um den Buttersockel in Form einer Krone. Käse und Pumpernickelstücke werden mit schaumiger Butter mit Hilfe einer kleinen Buttersprütze verziert.

Die Herstellung einer Hohlpastete. Rechts: Teigboden mit Papiersack. Links: Teigdeckel.

Die fertige Hohlpastete wird mit Eigelb bestrichen und in den heißen Backofen gestellt
Siehe Nr. 686.



Aus der gebackenen Hohlpastete werden nach dem Abnehmen des Deckels vorsichtig die Papierstreifen herausgeholt. Nr. 686.

Mit Schlagrahm oder Früchten verzierte Cremes.

685. Kartoffelborden.

Zut.: 1 Pfd. Kartoffeln, ¼ l Wasser, 40 g Butter, 1 Eigelb, 1 Teel. Salz, 1 Eßl. Mehl. — Zum Streichen: Eigelb.

Die geschälten Kartoffeln werden weichgekocht, abgeschüttet, in den Topf zurückgegeben, trocken gedämpft und heiß durch eine Presse gedrückt. Alsdann gibt man sie nebst Eigelb, Salz und Mehl zu der schaumig gerührten Butter, füllt die Masse in einen Spritzsack mit weiter Sterntülle und spritzt auf eine tiefe Porzellanplatte eine hübsche Borde. Diese wird mit Eigelb bestrichen, auf ein Blech mit Salz gestellt und in heißem Ofen goldgelb überbacken. (20 Min.) Beim Gebrauch füllt man das Ragout hinein. Diese Masse kann man auch zur Verzierung von Fischmuscheln u. dgl. verwenden.

686. Hohlpastete (Vol au vent).

Zut.: Zum Blätterteig: 120 g Butter, 120 g Mehl, ½ Ei, Prise Salz, 5 Eßl. Wasser. — Zum Streichen: Eigelb.

Zu der so sehr beliebten Hohlpastete braucht man einen Blätterteig (Siehe Nr. 1053), dem man 3 mal 2 Touren gegeben hat. Der fertige Teig wird in 2 Stücke geteilt und zwar so, daß das Stück für den Boden ⅓, der Rest für den Deckel ⅔ des Gewichts beträgt. Das kleinere Stück wellt man ⅓ cm dick aus, sticht eine runde Platte in der Größe eines Dessertellers ab und legt sie auf ein naßgemachtes Backblech. Den zweiten Teig wellt man ebenfalls zu einer stark messerrückendicken runden Platte aus, die aber im Durchmesser 7—8 cm breiter sein muß als der Boden. Dann schneidet man aus weißem schmiegsamem Papier, sogenannten Druckausschuß, ein Quadrat in der Größe von 35 cm, füllt dieses mit 1 cm breiten langen Papierstreifen, faßt die 4 Seiten zusammen und erhält dabei einen kuppelartigen, gefüllten Papiersack, drückt ihn oben zusammen und setzt ihn so auf den Teigboden, daß letzterer ringsherum 1½ cm breit herausschaut. Diesen freien Rand bestreicht man leicht mit verrührtem Eiweiß, legt den Teigdeckel vorsichtig über den Papiersack und drückt die äußere Kante fest auf den bestrichenen Boden. Alsdann wird der Rand gleichmäßig zugeschnitten, wieder mit Eiweiß bestrichen, ein 2 cm breiter Teigstreifen darauf gesetzt und die Pastete mit Teigstreifen und -Blättchen verziert. Kurz vor dem Backen zeichnet man mit dem Messer leicht um die Pastete fahrend einen Deckel ab, wobei man darauf achtet, daß man die Teigschicht nicht durchschneidet, da dieselbe sonst beim Backen abrutscht. Man bestreicht die Pastete mit Eigelb, und bäckt sie in heißem Ofen bei 200—220° etwa 30—40 Min. Man darf auch hier, wie beim Backen von allem Blätterteig, den Ofen erst nach 10—15 Min. öffnen. Ist die Pastete fertig, löst man den vorgezeichneten Deckel ab, zieht vorsichtig die Papierstreifen und Papiersack heraus und füllt beim Anrichten die Hohlpastete mit einem feinen Ragout von Hühnern, Kalbfleisch u. dgl. (Siehe Nr. 429, 593).

687. Feines Ragout für Hohlpastete.

Zut.: 1 Huhn, 1 Brieschen, 80 g Champignons. — Zum Beiguß: 80 g Butter, 80 g Mehl, 1 l Fleischbrühe, 1 Teel. Salz, 3 Eßl. Wein, 1 Eßl. Zitronensaft. — 2 Eigelb, 2 Eßl. Rahm, 2 Eßl. Madeira.

Das nach Nr. 583 vorgerichtete Huhn wird in 5—6 Teile geschnitten und, damit es schön weiß wird, mit kochendem Wasser überbrüht. Mit Butter, Mehl und Fleischbrühe bereitet man einen weißen Butterbeiguß, würzt mit Wein und Zitronensaft, gibt die Hühnerstücke zu und läßt sie 35—40 Min. dämpfen. Das gewässerte Brieschen wird ebenfalls gebleicht, gehäutet, in 4—5 cm große Würfel geschnitten und nebst den geputzten, gewaschenen Champignons dem Beiguß zugegeben und ebenfalls mitgedämpft. Kurz vor Gebrauch rührt man den Beiguß mit Eigelb und Rahm ab, würzt mit Madeira und gibt vor dem Einfüllen in die Pastete die nach Nr. 452 verfertigten Kalbfleischklößchen zu.

688. Zungenragout mit Spiegeleiern.

(Warme Platte für Abendessen.)

Zut.: 50 g Butter, 70 g Mehl, 1/4 l Tomatenmark, 1/2 l Fleischbrühe, 1 Teel. Salz, 5 Eßl. Wein, 5 Eßl. Madeira, 3/4 Pfd. gekochte Zunge, 1 Kapselbrot, 100 g Butter, 6—8 Eier.

Mit Butter und Mehl bereitet man eine gelbe Mehlschwitze, löscht mit Tomatenmark ab, füllt mit Fleischbrühe auf, würzt mit Wein und läßt den Beiguß gut durchkochen. Währenddessen schneidet man aus Kapselbrot 6—8 runde Brotscheiben im Durchmesser von 6—7 cm und ebensoviele Scheiben, die eine Länge von 9 cm, unten eine Breite von 6 cm haben und sich nach oben zuspitzen auf etwa 3 cm Breite. Nun bäckt man die Scheiben in Butter knusprig. Die runden Brotscheiben belegt man mit einer rund zugeschnittenen Scheibe Zunge, den Rest der Zunge gibt man hübsch geschnitten mit dem Madeira in den Tomatenbeiguß. In eine runde, erhitzte, tiefe Platte gibt man etwas Tomatenbeiguß, stellt die eckigen Brotscheiben in der Mitte zu einem Gehäuse zusammen, in welches man das Zungenragout einfüllt. Außen um die Platte kommen die je noch mit einem Spiegelei belegten runden Brotscheiben. Die Herstellung der Platte erfordert, da alles gut heiß sein soll, etwas Gewandtheit.

689. Schinkenpudding.

Zut.: 80 g Butter, 80 g Mehl, 1/4 l Fleischbrühe, 1/2 Pfd. magerer Schinken, 1/2 Pfd. Schweizerkäse, 6 Eier.

Die Butter wird in einem glasierten Topf zum Kochen gebracht, das Mehl zugegeben und auf der einen Seite des Herdes lichtgelb gedämpft, mit der Fleischbrühe abgelöscht und nach dem Durchkochen der feinverwiegte Schinken zugegeben. Sobald die Masse erkaltet ist, mengt man die Eigelb, den geriebenen Käse und den steifen Eierschnee darunter, füllt sie in eine mit Butter bestrichene, mit Weckmehl

bestreute Puddingform und kocht den Pudding 2 Std. im Wasserbad. Man reicht einen Madeirabeiguß dazu.

690. Käsering.

Zut.: 6 trockene Brötchen, 1/4 l Milch, 1/4 Pfd. Butter, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 4 Eier, 150 g Schweizerkäse, 100 g Parmesankäse, 1/4 Pfd. gekochten und verwiegten Schinken.

Die Brötchen werden leicht auf dem Reibeisen abgerieben, in kalter Milch eingeweicht, gut ausgedrückt und verzupft. In einer glasierten Kasserolle erhitzt man die Butter, gibt die Brötchen zu und dämpft sie unter stetem Wenden so lange, bis sich ein Kloß gebildet hat, den man wieder erkalten läßt. Sodann werden die verrührten Eigelb, der geriebene Käse, Schinken, die abgeriebenen Brotkrumen und zuletzt der steife Eierschnee darunter gemengt. Der erhaltene Teig wird in eine Ringform (Durchmesser 24 cm) gefüllt und im Wasserbad gut zugedeckt 1½ Std. gekocht.

Nach dem Stürzen gibt man in die Mitte des Käserings ein Ragout aus Hirn, Brieschen, oder auch gedämpften Steinpilzen, oder Champignons. Man reicht den Käsering bei einer größeren Speisefolge als Zwischengang.

691. Nudelring.

Zut.: 1/2 Pfd. Fadennudeln. — Zum Abkochen: 2 l Wasser, 1 Eßl. Salz. — 60 g geriebenen Schweizerkäse, 40 g Butter.

Gute Fadennudeln werden in kochendem Salzwasser weich gekocht (15 Min.) und zum Abtropfen auf ein Sieb gegossen. Eine Kranzform wird mit Butter bestrichen und die Nudeln, unter welche man mit einer Gabel Butterstückchen und Käse gezogen hat, gut eingefüllt und im heißen Wasserbad gut zugedeckt 20 Min. gekocht. Kurz vor dem Gebrauch stürzt man den Nudelring auf eine heiße Platte, füllt in die Mitte ein Ragout von Fleisch und sauren Eiern, Pilzen oder dgl. Der Nudelring kann als Zwischengang oder Abendessen gereicht werden.

---

18. Gemüse.

Siehe Seite 34.

692. Artischocken, gekocht.

Zut.: 3 Artischocken, 4 l Wasser, 3 Eßl. Salz, Saft einer halben Zitrone. — Holländischer Beiguß (siehe Nr. 326) oder heiße Butter.

Die Artischocken werden zum größten Teil aus Südfrankreich bezogen, da deren Kultur bei uns nicht sehr ersprießlich ist. Sie werden vom August bis Ende Februar auf dem Markt verkauft, und man hat beim Einkauf darauf zu achten, daß die Artischockenblätter

mehr rund als spitz sind. Bei der Zubereitung entfernt man vorsichtig, ohne den Boden zu verletzen, die untern, grünen, harten Blätter und schneidet von den übrigen die Spitzen etwa 2—3 cm breit ab. Sodann bindet man sie mit Bindfaden kreuz und quer leicht zusammen, gibt sie in kochendes, mit Zitronensaft gewürztes Salzwasser und läßt sie so lange kochen, bis sich die inneren Blätter leicht herausziehen lassen. Beim Anrichten legt man die Artischocken auf ein Sieb, löst die Bindfäden los und entfernt mit einem Löffel die innern Blätter, sowie die in der Mitte befindlichen Staubfäden. Nun werden die Artischocken möglichst schnell auf eine heiße Platte gesetzt und zwar so, daß die Artischockenböden nach oben gerichtet sind. Man reicht sie mit einem holländischen Beiguß, oder mit klarer oder brauner Butter. Bei großen Artischocken tut man gut, sie vor dem Kochen in der Mitte zu teilen; man kann in diesem Falle leichter die Staubfäden entfernen.

693. Artischocken, gedämpft.

Zut.: 4 Artischocken. — Zum Abkochen: 4 l Wasser, 3 Eßl. Salz, $^1/_2$ Zitrone. — Zum Füllen: 60 g Butter, 1 Eßl. verwiegte Schalotten, 1 Eßl. verwiegte Petersilie, $^1/_2$ Büchse oder $^3/_4$ Pfd. frische Champignons, 30 g geriebenen Parmesankäse, $^1/_2$ l Bratensaft, $^1/_8$ l Weißwein, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 2 Eßl. braunen Beiguß. — Zum Ausstreichen: 30 g Butter.

Zarte Artischocken, welche im Innern noch keine Staubfäden angesetzt haben, werden wie in Nr. 692 vorgerichtet, etwa 15 Min. in kochendem Salzwasser gebrüht, herausgenommen und von den inneren Blättern befreit. Sodann setzt man sie in eine niedere, gut schließende, mit Butter bestrichene, Bratkasserolle, und füllt die Artischocken mit folgender Masse: In heißer Butter dünstet man die feingewiegte Schalotte und Petersilie glasig, gibt die klein geschnittenen Champignons, nebst Parmesankäse, Salz und Pfeffer zu. Über die so vorgerichteten Artischocken gießt man Wein, Bratensaft, legt ein mit kleinen Öffnungen versehenes Papier darüber, schließt die Kasserolle und dünstet die Artischocken vorsichtig auf der Seite des Herdes weich. Wenn nötig muß man von Zeit zu Zeit noch etwas Bratensaft nachgießen. Dämpfzeit etwa 1½ Std. Beim Anrichten gibt man der Dämpfbrühe eingekochten, braunen Beiguß zu, läßt ihn nochmals aufkochen und gibt ihn beim Anrichten über die Artischocken.

694. Das Zurichten der Artischockenböden.

Dazu verwendet man große Artischocken, von welchen man die Blätter vorsichtig abschneidet und die Staubfäden herausschabt. Damit die Böden sich nicht dunkel färben, reibt man sie sofort mit einer durchgeschnittenen Zitrone ab und legt sie bis zur Weiterverarbeitung in mit Essig gesäuertes oder mit Milch versehenes Wasser. Sodann kocht man die Böden 15 Min. in kochendem, mit Zitronensaft gesäuertem Wasser, setzt sie in eine mit Butter bestrichene, niedere, am

besten irdene Bratpfanne und verteilt die vorher gerichtete Fülle darauf. Aus großen, weißen Sellerieknollen kann man sehr gut falsche Artischockenböden herstellen. Die Verarbeitung ist dieselbe wie die der echten.

695. Gefüllte Artischockenböden.

Zut.: 6 Artischockenböden, 1 Zitrone, 1 l Fleischbrühe, $^1/_2$ Eßl. Salz, 60 g Butter 1 Teel. Zwiebel, 1 Teel. Petersilie, 80 g Champignons, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 4 Eßl. Bratensaft, einige Tropfen Maggis Würze, 4 Eßl. Wein, 15 g Weißbrotkrumen. — Zum Aufziehen: 60 g Butter. — Zum Bestreuen: 30 g geriebenen Käse.

Die nach Nr. 694 vorgerichteten Böden werden nach 10 Min. Kochzeit aus dem Salzwasser in kochende Fleischbrühe gegeben und darin weich gekocht. Unterdessen wird die feingeschnittene Zwiebel in der heißen Butter glasig gedünstet, die feingewiegten Champignons, Petersilie, Salz, Pfeffer und nach 10 Min. Bratensaft, Wein und die fein gewiegten Weißbrotkrumen darunter gemengt und etwas eingekocht. Die weichgekochten Artischockenböden setzt man in eine mit Butter bestrichene Auflaufform oder feuerfeste Platte, füllt die gekochte, nach Belieben durch ein Sieb geschlagene Fülle kuppelartig auf die Böden, bestreut sie mit geriebenem Käse, belegt sie mit Butterstückchen und läßt sie im Backofen 15—20 Min. überbacken. Die so zubereiteten Artischocken verwendet man bei der Zusammenstellung von garnierten Lenden u. dgl. Fleischplatten.

696. Blumenkohl.

Zut.: Ein Blumenkohl, 2—3 Pfd. wiegend, 3 l Abkochwasser, 2 Eßl. Salz, $^1/_8$ l Milch. — Zum Beiguß: 70 g Butter, 100 g Mehl, 1 l Fleisch- oder Abkochbrühe, 1 kleiner Eßl. Salz, 1 Eigelb. — 2 Eßl. Rahm.

Der Blumenkohl soll fest und weiß sein. Beim Putzen werden alle grünen Blätter, sowie ein Teil des Strunks weggeschnitten und die Blume zum Herausziehen etwa vorhandener Raupen in stark gesalzenes Wasser gelegt. Hierauf gibt man den Blumenkohl in das kochende Salzwasser, dem man wenig Milch, und wenn man den Blumenkohl besonders zart haben will, ein Stückchen Butter zugibt und kocht das Gemüse langsam weich (35—40 Min.). Unterdessen bereitet man mit der Butter und den nötigen Zutaten einen weißen Butterbeiguß, den man nach dem Durchkochen nach Belieben mit Eigelb und Rahm abrührt. Beim Anrichten legt man den Blumenkohl auf eine Platte, gibt einen Teil des Beigusses darüber und reicht den Rest besonders dazu. Nach Belieben kann man auch einen holländischen Beiguß dazu auftragen. (Das Blumenkohlwasser wird zu einer Suppe verwendet.)

697. Oder:

Der Blumenkohl wird, wie oben angegeben, gekocht, auf eine Platte gelegt, mit 2 Eßlöffel geriebenem Schweizer, oder Parmesankäse bestreut und mit 60 g heißer Butter überschmälzt. An Stelle von Käse kann man auch Weckmehl verwenden.

698. Gebackener Blumenkohl.

Zut.: Ein Blumenkohl, etwa 2 Pfd. wiegend. — Zum Abkochen: 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz, $^1/_8$ l Milch. — Zum Beiguß: 60 g Butter, 70 g Mehl, $^3/_4$ l Fleisch- oder Abkochbrühe, 1 Teel. Salz, 2 Eigelb, 4 Eßl. Rahm, 3 Eßl. Parmesankäse, 30 g Butter.

Der geputzte Blumenkohl wird in kochendem Salzwasser, dem man etwas Milch zugegeben hat, vorsichtig weichgekocht (30—40 Min.). Inzwischen bereitet man mit Butter, Mehl und Blumenkohlwasser einen dicken Butterbeiguß, würzt mit Salz und läßt ihn auf der Seite des Herdes 1 Std. durchkochen. Hierauf setzt man den abgekochten, abgekühlten Blumenkohl auf eine feuerfeste Platte oder in eine Auflaufform, übergießt ihn mit dem Beiguß, welchen man mit Eigelb und Rahm abgerührt hat, streut geriebenen Käse und etwas feines Weckmehl darauf, belegt ihn mit Butterstückchen und überbäckt ihn 40 Min. in heißem Backofen.

699. Polnischer Blumenkohl.

Zut.: Ein großer Blumenkohl, 3 l Abkochwasser, 2 Eßl. Salz. — Zum Bestreuen: 50 g Käse, 1 Eßl. feinverwiegte Petersilie, 80 g Butter, 2 Eßl. verwiegte Weißbrotkrumen, Saft einer halben Zitrone.

Der nach Nr. 696 abgekochte Blumenkohl wird auf einer heißen Platte angerichtet, mit geriebenem Käse und Petersilie bestreut, mit in heißer Butter gerösteten Brotkrumen überschmälzt und mit Zitronensaft beträufelt.

700. Blumenkohl in Ausbackteig.

Zut.: 1 Blumenkohl, 2 l Wasser, $1^1/_2$ Eßl. Salz. — Zum Ausbackteig: 125 g Mehl, 1 Prise Salz, $^1/_5$ l Wein, $^1/_{10}$ l Olivenöl, 2 Eiweiß, Backfett.

Der geputzte, in einzelne Röschen geteilte Blumenkohl, wird in Salzwasser halbweich gekocht, abgeschreckt, in Ausbackteig (Nr. 1056) umgewendet und schwimmend in heißem Fett goldgelb gebacken. Man verwendet den Blumenkohl als Garnitur zu Braten.

701. Spargeln.

Zut.: 3 Pfd. Spargeln, 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz.

Beim Einkauf von Spargeln muß man vorsichtig sein, damit man frisch gestochenes Gemüse erhält; durch das Liegen werden sie nämlich bitter. Die Spargeln sollen weiße, dicke Köpfe haben und nicht dünn sein. Vor der Zubereitung werden die Spargeln gewaschen, pünktlich vom Köpfchen aus geschält, vom holzigen Ende befreit, und wenn man keinen Spargelkocher hat, am besten in Portionenbüscheln mit Baumwollfaden gebunden. Man gibt sie in das kochende Salzwasser und läßt sie darin je nach der Dicke der Spargeln 30—40 Minuten kochen. Beim Anrichten nimmt man sie vorsichtig aus dem Topfe, legt sie auf die heiße Platte, wobei alle Köpfchen nach einer Richtung zu liegen kommen und reicht sie mit heißer,

geklärter Butter, oder mit einem Butter- holländischen oder Mousselinbeiguß. Ist man gezwungen, die eingekauften Spargeln 1—2 Tage aufzubewahren, werden sie in feuchten Sand eingegraben, oder in Ermangelung von solchem in nasses Tuch gewickelt. Die Spargelschalen werden in dem abgekühlten offenen Backofen getrocknet und in einem Säckchen hängend aufbewahrt. Man verwendet die Schalen im Winter als Würze bei Fleisch-, Knochen- und Grünsbrühe.

702. Spargelgemüse.

Zut.: 3 Pfd. Spargeln, 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz. — Zum Beiguß: 60 g Butter, 75 g Mehl, $^3/_4$ l Fleischbrühe oder Spargelwasser, 1 Eigelb, 1 Eßl. Rahm.

Dazu verwendet man die weniger schönen Spargeln, welche man nach dem Putzen in halbfingerlange Stückchen schneidet, in das kochende Salzwasser gibt und weichkocht. Zum Beiguß dämpft man in gut glasiertem Topfe das Mehl zu lichtgelber Farbe, löscht mit der Spargelbrühe ab, läßt den Beiguß gut durchkochen und gibt 10 Min. vor dem Anrichten die weichgekochten Spargeln zu. Beim Anrichten wird das Gemüse mit Ei und Rahm abgerührt und kann nach Belieben in einen vorher zubereiteten Reisrand gefüllt werden. Letzterer wird nach dem Einfüllen dicht mit gehacktem Schinken bestreut und das Gericht als Gang für sich aufgetragen.

703. Schwarzwurzeln.

Zut.: 3 Pfd. Schwarzwurzeln, 60 g Butter, 75 g Mehl, $^3/_4$ l Fleisch- oder Knochenbrühe, 1 Eßl. Salz.

Beim Einkauf achte man darauf, daß die im Innern der Bündel steckenden Schwarzwurzeln ebenfalls lang und nicht holzig sind. Die einjährigen Schwarzwurzeln schmecken feiner als die großen zweijährigen; dagegen sind letztere ausgiebiger und leichter und rascher zu putzen. Die Schwarzwurzeln werden gewaschen, wenn nötig gebürstet. Mit 2 Eßlöffel Mehl, 2 Eßlöffel Essig und dem nötigen Wasser rührt man ein Teigchen an und gibt dieses in eine Schüssel mit kaltem Wasser. Nun schabt man die Schwarzwurzeln stückweise, schneidet sie in $^1/_2$ fingerlange Streifchen, welche je nach der Dicke 1—2 mal der Länge nach geteilt werden, und legt sie, um das Schwarzwerden zu verhüten, bis zum Kochen in das vorgerichtete Essigwasser. In einer gut glasierten Kasserolle dämpft man in der kochenden Butter das Mehl hellgelb, löscht mit der Brühe ab und gibt nach dem Aufkochen die abgeschwenkten Schwarzwurzeln zu. Von Oktober bis Januar rechnet man 2—3 Std., von dieser Zeit an 3—4 Std. zum Garwerden. Ist man gezwungen, die Schwarzwurzeln rascher zuzubereiten, gibt man sie aus dem Essigwasser in 3 l kochendes Salzwasser, läßt sie darin weich werden, gießt sie ab und gibt sie erst jetzt in den Butterbeiguß. Bei dieser Zubereitungsart verliert das Gemüse aber bedeutend an Nährwert und Geschmack. Nach Belieben

kann man die Schwarzwurzeln beim Anrichten mit Ei und Rahm abrühren.

704. Schwarzwurzeln (Andere Zubereitungsart).

Zut.: 3 Pfd. Schwarzwurzeln, 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz, 100 g Butter, 80 g geriebenen Parmesankäse.

Die Schwarzwurzeln werden nach dem Putzen in Salzwasser weichgekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet. Sodann läßt man in einer ziemlich breiten Kasserolle Butter heiß werden, gibt die Schwarzwurzeln vorsichtig hinein, streut Parmesankäse darüber, schüttelt das Gemüse gut durch und trägt es auf.

705. Aufgezogene Schwarzwurzeln.

Zut.: 3 Pfd. Schwarzwurzeln. — Zum Kochen: 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz. — Zum Beiguß: 60 g Butter, 60 g Mehl, $^3/_4$ l Milch, $^1/_2$ Eßl. Salz, 40 g Parmesankäse. — Zum Bestreuen: 60 g geriebenen Käse, 1 Eßl. weiße Brotkrumen, 30 g Butter.

Die Schwarzwurzeln werden geputzt, in Salzwasser weichgekocht, abgeschüttet und in eine bebutterte Auflaufform geschichtet. Sodann gießt man den unterdessen bereiteten Beiguß, den man noch mit dem geriebenen Parmesankäse abgerührt hat, darüber, streut eine dicke Lage Parmesankäse darauf, belegt, mit weißen Brotkrumen und Butterstückchen und stellt die Form zum Aufziehen $^1/_2$ Std. in den gut heißen Backofen. Man gibt die Schwarzwurzeln mit gebrühten Kugeln als selbständiges Gericht oder zu Kotelettes u. dgl. zu Tisch.

706. Brockelerbsen.

Zut.: 6 Pfd. Erbsenhülsen oder 2 Pfd. ausgebrockelte Erbsen, 60 g Butter, 1 Eßl. Salz, 1 Teel. Zucker, Prise Pfeffer, 1 Eßl. Mehl, $^1/_8$ l Fleischbrühe.

Erbsenhülsen, am vorteilhaftesten Schnabelerbsen, werden ausgebrockelt, gewaschen und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Hierauf läßt man Butter kochend werden, gibt die Erbsen nebst Salz und Zucker hinein, läßt sie gut zugedeckt auf der Seite des Herdes unter öfterem Schütteln weich, aber nicht runzelig werden, streut nach Belieben wenig Mehl darüber, gibt Fleischbrühe zu und läßt sie noch weitere 5 Min. dämpfen. Beim Anrichten streut man verwiegte Petersilie darauf. Harte Erbsen, also reifere Früchte, gibt man roh in einen aus Butter und Mehl hergestellten Butterbeiguß und läßt sie darin weichdämpfen. Bei einem Vorkochen in Salzwasser würden zu viel wertvolle Nährstoffe verloren gehen. Die zurückbleibenden Hülsen der Erbsen werden zu einer Suppe verwendet oder im abgekühlten Backofen getrocknet. Man verwahrt sie hängend in Säckchen und benützt sie im Winter als Würze der Grüns- oder Fleischbrühe.

707. Zuckererbsen oder Hülsen.

Zut.: 2—2½ Pfd. Zuckererbsen, 60 g Butter, 1 Eßl. Salz, Prise Zucker, Prise Pfeffer, ⅛ l Fleischbrühe.

Zuckererbsen werden abgezogen, gegipfelt, gewaschen und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Nachdem gibt man sie in heiße Butter, gibt Salz, Zucker, Pfeffer und wenig Fleischbrühe zu und läßt sie vorsichtig in gut geschlossenem Topfe auf der Seite des Herdes weichdämpfen.

708. Kohlrabengemüse.

Zut.: 11—12 Kohlraben, 3 l Abkochwasser, 2 Eßl. Salz. — Zum Beiguß: 50 g Butter, 75 g Mehl, ¾ l Fleisch- oder Abkochbrühe, 1 Teel. Salz. — Für das grüne Gemüse: 20 g Butter, 20 g Mehl, 1—2 Eßl. Fleischbrühe.

Die Kohlraben, welche nicht holzig sein dürfen, werden von den Blättern befreit, gewaschen, in kochendes Salzwasser gegeben und weichgekocht. (40—50 Min.). Sodann werden sie geschält, wobei man alle holzigen Teile entfernt und sie in messerrückendicke Scheibchen teilt. Oder man schält die Kohlraben nach der Entfernung der Blätter und schneidet sie in messerrückendicke Scheiben. Mit Butter, Mehl und der vorgeschriebenen Flüssigkeit bereitet man einen weißen Butterbeiguß, und gibt 10 Min. vor dem Gebrauch die Kohlrabenscheibchen zu. Werden die rohen Kohlrabenblättchen dem Beiguß zugegeben, dann ist die Kochzeit etwa 50—60 Min. Von den abgeschnittenen grünen Blättern sucht man die zarten heraus, streift die Stiele ab und bereitet sie wie Spinat zu. Beim Anrichten legt man das grüne Gemüse als Kranz um die Kohlrabenblättchen.

709. Leipziger Allerlei.

Zut.: 15 Krebse. — Zum Kochen: 2 l Wasser, 3 Eßl. Salz. — 2 Pfd. geputzte Gemüse wie Spargeln, Blumenkohl, kleine Karotten, ausgebrockelte Erbsen, 120 g geputzte Morcheln. — 150 g Butter, 40 g Mehl, ½ l Brühe, Salz.

Die Gemüse werden je nach der Art geputzt, Spargeln in 2 cm lange Stückchen geschnitten, der Blumenkohl in kleine Röschen geteilt. Die geputzten Krebse kocht man nach der Kochregel Nr. 303 rot, bricht das Fleisch heraus und stößt die zurückbleibenden Schalen im Mörser mit 40 g Butter möglichst fein. Der erhaltene Brei wird hierauf in einem gut glasierten Topf auf der Seite des Herdes so lange ausgezogen, bis die Krebsbutter schön klar ist. Dazu gibt man ⅓ l Fleischbrühe, kocht alles zusammen etwa 15 Min., gießt die Krebsbrühe zum Ablaufen auf ein Sieb und stellt sie nebst dem in Würfel geschnittenen Krebsfleisch heiß. In dem Rest Butter dämpft man die geputzten Karotten, gibt nach 10 Min. die Erbsen und nach weiteren 5 Min. das Mehl zu, löscht mit der Krebsbrühe und ¼ l Fleischbrühe ab und läßt die Gemüschen nach Zugabe der Pilze vorsichtig weichdämpfen. Sobald dies erreicht ist, kommen die in Fleisch-

brühe weichgekochten Spargeln und die Blumenkohlröschen zu, mengt vorsichtig das heiße Krebsfleisch darunter und richtet das Gericht auf einer runden, tiefen Platte an. Bei sparsamem Wirtschaften wird das Gericht ohne Zugabe von Krebsen hergestellt.

710. Grüne Bohnen.

Zut.: 3 Pfd. Bohnen. — Zum Abkochen: 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz. — Zum Dämpfen: 50 g Fett, 1 kleine Zwiebel.

Bohnen und zwar Stangenbohnen werden von den Fäden und Spitzen befreit, gewaschen, in kochendes Salzwasser gegeben und je nach ihrem Alter 25—30 Min. gekocht. Die Bohnen dürfen nicht zu weich werden. Alsdann gießt man sie auf ein Sieb, schreckt sie mit kaltem Wasser ab und gibt sie nach dem Abtropfen in die erhitzte Butter, in welcher man die feingeschnittene Zwiebel gelb gedämpft hat. Man läßt sie unter Umschütteln gut zugedeckt 5—10 Min. dämpfen und achtet dabei darauf, daß sie nicht zerfallen. Beim Anrichten streut man nach Belieben fein verwiegte Petersilie darüber. Oder man gibt die geputzten, in Stückchen gebrochenen Bohnen roh in 80 g heißes Fett, gibt ¼ l Fleischbrühe zu und läßt das Gemüse weichdämpfen.

711. Grüne Bohnen (Andere Zubereitungsart).

Zut.: 2½ Pfd. Bohnen, 50 g Butter, 70 g Mehl, ¾ l Fleisch- oder Grünsbrühe, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 1 Eßl. feingeschnittene Zwiebel.

Die geputzten, gewaschenen Bohnen werden in halbfingerlange Stücke gebrochen oder fein geschnitzelt. Mit Fett, Mehl, feingeschnittener Zwiebel und der nötigen Fleischbrühe bereitet man eine gelbe Mehlschwitze, gibt Salz, Pfeffer und nach Belieben Petersilie und die Bohnen zu und dämpft diese darin weich; doch dürfen sie nicht zerfallen. (Kochzeit: 1—1½ Std.) Nach Belieben kann man etwas Bohnenkraut mitkochen, das man beim Anrichten wieder entfernt.

712. Eingemachte grüne Bohnen.

Zut.: 1½—2 Pfd. Salzbohnen, 3 l Abkochwasser, 50 g Fett, ½ Zwiebelchen, ⅒ l Fleischbrühe. — Zur Garnierung: ½ Pfd. weiße Bohnen, 1 l Kochwasser, 25 g Butter, 1 Teel. Salz.

Die Bohnen werden in warmes Wasser gegeben und weichgekocht. Hierauf gießt man sie auf ein Sieb und gibt sie nach dem Abtropfen in das heiße Fett, in welchem man die feingeschnittene Zwiebel gelb gedämpft hat. Man läßt die Bohnen nebst der zugegebenen Fleischbrühe unter öfterem Schütteln 10 Min. dämpfen. Beim Anrichten garniert man die grünen Bohnen mit weichgekochten, weißen Bohnen. Letztere werden in diesem Fall am Abend zuvor eingeweicht, mit frischem, weichem Wasser beigestellt und, sobald dieses kocht, wieder abgeschüttet. Nun gibt man den Bohnen heißes Wasser und

Butter zu und läßt sie auf der Seite des Herdes langsam weichkochen. Kurz vor dem Gebrauch würzt man mit Salz. Die weißen Bohnen dürfen nicht zerfallen und nicht brühig sein.

713. Gedörrte Bohnen.

Zut.: $^1/_4$ Pfd. gedörrte Bohnen, 2 l Einweichwasser. — Zum Abkochen: 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz. — Zum Dämpfen: 50 g Fett, 1 Teel. feingeschnittene Zwiebel.

Die eingeweichten Bohnen werden in kochendes Salzwasser gegeben, weich gekocht und auf ein Sieb gegossen. In Butter oder Fett dämpft man die Zwiebel gelblich, gibt die abgetropften Bohnen zu und dämpft sie unter öfterem Schütteln etwa 10 Min.

714. Junge Gelbrüben oder Karotten.

Zut.: $2^1/_2$ Pfd. junge Karotten, 50 g Fett, 1 Eßl. Salz, $^1/_2$ Teel. Zucker, 1 Teel. Mehl, $^1/_{10}$ l Fleischbrühe, 1 Teel. feingeschnittene Petersilie.

Die Karotten werden geschabt oder in ein Tuch gegeben, mit einer großen Hand voll Salz bestreut und so lange gerieben, bis die Karotten von der Haut befreit sind. In einem Topf erhitzt man das Fett, gibt die gewaschenen Karotten, Salz, Zucker und nach 10 Min. die Fleischbrühe zu und dämpft das Gemüse in geschlossenem Topfe weich ($^1/_2$ Std.). 10 Min. vor Gebrauch streut man das Mehl und beim Anrichten die Petersilie darüber.

715. Karotten mit Spargeln.

Zut.: $1^1/_2$ Pfd. Spargeln, 1 Pfd. Karotten, 70 g Butter, 70 g Mehl, $^3/_4$ l Fleischbrühe, 1 Eßl. Salz.

Die geputzten Spargeln werden in 2 cm große Stückchen geschnitten, die geschabten Karotten möglichst der Größe der Spargeln angepaßt und nach dem Waschen in den vorher hergestellten weißen Butterbeiguß gegeben. Man dämpft die Gemüschen darin weich (30—40 Min.) und gibt sie zu einem Braten oder mit Pfannkuchen oder dergl. als Zwischengang.

716. Gelbrübengemüse (Zubereitung für den Winter).

Zut.: 3 Pfd. Gelbrüben oder Karotten, 50 g Fett, 60 g Mehl, $^1/_2$ Teel. feingeschnittene Zwiebel, 1 Eßl. Salz, 1 Teel. Zucker, $^3/_4$ l Knochen- oder Fleischbrühe, 1 Teel. feingeschnittene Petersilie.

Gelbrüben, am besten Karotten, werden gewaschen, geschabt und in halbfingerlange, $^1/_2$ cm dicke gleichmäßige Streifen geschnitten. Mit Fett, Mehl, feingeschnittener Zwiebel und Fleischbrühe bereitet man einen gelben Beiguß, gibt die Gelbrüben nebst Salz und Zucker zu und läßt sie 2—3 Std. langsam dämpfen. Vor dem Anrichten streut man feingeschnittene Petersilie darüber.

717. Weiße Rüben oder Bodenkohlraben.

Zut.: 3 Pfd. Rüben. — Zum Kochen: 2 l Wasser, 1 Eßl. Salz, ¾ Pfd. Kartoffeln. — Zum Dämpfen: 50 g Fett, 1 Eßl. feingeschnittene Zwiebel, 1 Eßl. Zucker, 1 Eßl. Salz.

Weiße Rüben, Apfelrüben oder Bodenkohlraben werden geschält, in 3 cm große Würfel geschnitten und in kochendes Salzwasser gegeben. Sobald sie halb weich sind, gibt man die geschälten, in Würfel geschnittenen Kartoffeln zu und läßt beides zusammen weichkochen. In Fett dämpft man feingeschnittene Zwiebel und Zucker dunkelgelb, gibt die abgegossenen, durchgetriebenen Rüben, nebst Salz zu und läßt sie ¼ Std. dämpfen. Man reicht gekochtes, gesalzenes oder auch grünes Schweine- oder Hammelfleisch dazu.

718. Teltower- oder Kerbelrüben.

Zut.: 3 Pfd. Rüben, 2 l Abkochwasser, 1 Eßl. Salz, 70 g Fett, 45 g Zucker, 1 Teel. Salz, ¼ l Fleischbrühe.

Die Rübchen werden am besten am Tage zuvor gerichtet und, damit sie nicht schwarz werden, in Wasser gelegt, in welches man ein Teiglein von Mehl, Essig eingerührt hat. Bei der Zubereitung gibt man sie in kochendes Salzwasser, kocht sie darin nicht zu weich und gießt sie auf ein Sieb. In einem möglichst breiten, gut glasierten Topfe dünstet man in Fett den Zucker braun, löscht mit der Fleischbrühe ab, läßt diese etwas einkochen, gibt die Rübchen zu und läßt sie unter vorsichtigem Schütteln auf allen Seiten braun glasieren. Nach Belieben kann man vor dem Anrichten etwas Bratensaft zugeben.

719. Wirsing oder Weißkraut.

Zut.: 3½ Pfd. Wirsing, 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz. — Zum Beiguß: 50 g Fett, 60 g Mehl, ¾ l Fleisch- oder Gemüsebrühe, 1 Teel. Salz, 1 Teel. feingeschnittene Zwiebel.

Die losgelösten Blätter des Gemüses werden von allen grünen, harten Teilen, sowie von den starken Rippen befreit, sauber gewaschen und in kochendem Salzwasser in offenem Topf weichgekocht. Sobald sich die noch vorhandenen Rippen zwischen den Fingern zerdrücken lassen, wird das Gemüse auf ein Sieb geschüttet, mit kaltem Wasser übergossen und nach Belieben fein geschnitten oder fein gehackt. Mit den angegebenen Zutaten bereitet man einen gelben Beiguß, gibt das Gemüse zu, würzt mit Salz und nach Belieben mit Muskat und läßt es 10 Min. dämpfen.

720. Andere Zubereitungsart.

Zut.: 3½ Pfd. Gemüse, ¾ l Wasser, 1 Eßl. Salz, 40 g Fett, 1 Teel. feingeschnittene Zwiebel, 1 Eßl. Mehl, Kochbrühe.

Bei dieser Zubereitungsart kann man nur sehr zartes Gemüse verwenden, es müssen darum alle grünen Blätter und Rippen entfernt

werden. Nach dem Waschen drückt man das Gemüse in das kochende gesalzene Wasser und läßt es unter öfterem Wenden weich dämpfen. Wenn die Blätter sich zwischen den Fingern leicht zerdrücken lassen, schüttet man das Gemüse auf ein Sieb und schneidet es nach dem Verdampfen mit einem Messer oder hackt es mit dem Wiegmesser fein. In dem heißen Fett dünstet man die Zwiebel gelblich, gibt das Gemüse und nach Belieben etwas Mehl und die Dämpfbrühe zu und dämpft den Wirsing nochmals etwa 5 Min.

721. Kümmelkraut.

Wird wie Weißkraut zubereitet, nur gibt man dem fertigen Gemüse 1 Eßl. Kümmel zu.

722. Rosenkohl.

Zut.: 3 Pfd. Rosenkohl, 2 l Abkochwasser, $1^1/_2$ Eßl. Salz. — Zum Beiguß: 50 g Butter, 60 g Mehl, $^3/_4$ l Brühe, wenn nötig, Salz.

Die Köpfchen sollen beim Rosenkohl fest geschlossen sein. Beim Putzen befreit man sie, wenn nötig, von den äußern schlechten Blättchen, schneidet, um ein gleichmäßiges Weichwerden zu erzielen, in den Strunk kreuzweise ein, und kocht das Gemüse nach dem Waschen in Salzwasser in offenem Topfe weich. (25—30 Min.). Von Butter, Mehl und Brühe bereitet man einen hellen Beiguß, läßt ihn gut durchkochen, gibt den abgeschütteten, abgeschreckten Rosenkohl hinein und läßt das Gemüse auf der Seite des Herdes noch etwa 10 Min. dämpfen. Die Röschen müssen schön ganz bleiben. Die Abkochbrühe wird zur Suppe verwendet.

723. Rosenkohl (Andere Zubereitungsart).

Zut.: 3 Pfd. Rosenkohl, 2 l Abkochwasser, $1^1/_2$ Eßl. Salz. — Zum Dämpfen: 80 g Butter, 1 kleine, feingeschnittene Zwiebel, 1 Teel. Salz.

Der nach Nr. 722 nicht zu weichgekochte Rosenkohl wird abgeschüttet und mit kaltem Wasser abgeschreckt. Hierauf läßt man die Butter heiß werden, gibt die feingeschnittene Zwiebel nebst dem Rosenkohl und Salz zu und dämpft das Gemüse unter fleißigem Umschütteln noch etwa 10 Min.

724. Kastanien, gedämpft.

Zut.: 3 Pfd. Kastanien, 60 g Butter, 1 Eßl. Zucker, $^3/_4$ l Fleischbrühe, 10 g Salz.

Am schönsten sind die italienischen Kastanien, welche unter dem Namen Maronen in den Handel kommen. Die Kastanien werden geschält, eine Minute in kochendes Wasser getaucht, von der zweiten Schale befreit und in kaltes Wasser gelegt. In einem irdenen oder sonstigen gut glasierten, möglichst breiten Topfe läßt man die Butter heiß werden, gibt den Zucker und sobald dieser braun ist, die Ka-

stanien nebst Fleischbrühe zu und läßt sie auf der Seite des Herdes langsam weichdämpfen, wozu man ungefähr 1½—2 Std. rechnet. Wenn nötig, gibt man von Zeit zu Zeit etwas Fleischbrühe zu. Die Kastanien, welche nicht zerfallen dürfen, werden als Zugabe zu Rosenkohl, Rot- oder Sauerkraut gereicht.

725. Kastanienbrei.

Zut.: 3 Pfd. Kastanien, 1½ l Fleischbrühe, 60 g Butter, ½ Eßl. Salz, ¼ l Milch.

Die von beiden Schalen befreiten Kastanien werden mit der Fleischbrühe weichgekocht und sofort durch ein feines Sieb geschlagen. Hierauf gibt man sie mit Milch, Salz und Butter wieder in die Kasserolle zurück, rührt den Brei auf der heißen Herdplatte glatt und richtet ihn in heißer Schüssel schön an.

726. Glasierte Kastanien.

Zut.: ¾ Pfd. Kastanien, 60 g Butter, 1 Teel. Salz, ½ Eßl. Zucker, 6—7 Eßl. Bratensaft.

In einer möglichst niederen, breiten Kasserolle wird in heißer Butter Zucker gelb geröstet, die geschälten Kastanien (Nr. 724) nebst dem Bratensaft zugegeben und weichgedämpft. Die Kastanien dürfen dabei nur nebeneinander liegen und sollen, wenn sie weich sind, ein braunglänzendes Aussehen haben. Man verwendet die glasierten Kastanien meistens als Garnitur für Braten.

727. Gurkengemüse.

Zut.: 3 Pfd. Gurken, 50 g Butter, 75 g Mehl, ½ l Milch, 1 Eßl. Salz, etwas Muskat.

Dazu verwendet man die ausgewachsenen Gurken, die nach dem Schälen und dem Entfernen der Kerne in stark halbfingerlange, etwa 2—3 cm dicke Stückchen geteilt werden. Alsdann kocht man sie in kochendem Salzwasser 2—3 Min. und gibt sie mit einem Schaumlöffel sofort in einen weißen oder braunen Beiguß, den man von Butter, Mehl und Milch oder Brühe und den notwendigen Gewürzen hergestellt hat. Wenn möglich gibt man beim Anrichten etwas sauren Rahm oder einen braunen Beiguß zu. Das Vorkochen in Salzwasser kann nach Belieben auch unterbleiben, die Gurken brauchen in diesem Fall etwas längere Kochzeit.

728. Spinat-, Mangold-, Salatgemüse, Winterkohl.

Zut.: 3—4 Pfd. Gemüse, 3 l Abkochwasser, 3 Eßl. Salz, 50 g Fett, 60 g Mehl, ¾ l Milch oder Fleischbrühe, 1 Teel. Salz.

Das Gemüse wird nach seiner Art geputzt, mehrmals rasch gewaschen und in kochendem Salzwasser in offenem Topfe so lange gekocht, bis man die Rippen zwischen den Fingern zerdrücken kann. Hierauf wird das Gemüse abgeschüttet, mit kaltem Wasser abge-

schwenkt, ausgedrückt und so fein als möglich verwiegt. Mit Fett und Mehl bereitet man eine weiße Mehlschwitze, löscht mit Fleischbrühe oder Milch ab, läßt den Beiguß $^1/_2$ Std. kochen und gibt hierauf das Gemüse nebst dem nötigen Salz zu. Soll Spinat seine schöne grüne Farbe behalten, so darf er jetzt nur noch bis zum Kochen kommen. Das Abkochwasser kann zum Waschen von dunklen Stoffen verwendet werden.

729. Oder: (Andere Zubereitungsart).

Zut.: 3 Pfd. Spinat, 2 l Wasser, 1 Eßl. Salz, 50 g Fett, 1 Teel. feingeschnittene Zwiebel, 1 Eßl. Mehl, Kochbrühe.

Das geputzte, gewaschene Gemüse wird in das kochende, gesalzene Wasser eingedrückt und darin weichgedämpft. Sobald es weich ist, wird es auf ein Sieb gegeben und nach dem Abtropfen so fein als möglich verwiegt. In dem heißen Fett dämpft man die feingeschnittene Zwiebel glasig, gibt das Gemüse und nach 5 Min. Dämpfen das Mehl zu, füllt mit der abgelaufenen Kochbrühe auf und kocht das Gemüse noch etwa 5 Min. auf der Seite des Herdes. Bei dieser Zubereitungsart behält das Gemüse seine wertvollen Bestandteile, schmeckt aber etwas herb.

730. Feiner Spinatpudding.

Zut.: $1^1/_2$ Pfd. Spinat, 60 g Butter, $^1/_2$ Eßl. feingeschnittene Zwiebel, $^1/_2$ Eßl. feingeschnittene Petersilie, 1 Eßl. Salz, wenig Muskat, 4 trockene Brötchen, 3 Eier.

Der Spinat wird geputzt, gewaschen, ungekocht fein verwiegt und in der heißen Butter nebst den Gewürzen 10 Min. gedämpft. Unterdessen werden die abgeriebenen, eingeweichten und ausgedrückten Brötchen verzupft, zum Spinat gegeben und 5 Min. mitgedämpft. Sodann rührt man vorsichtig Eigelb und den steifen Schnee der Eiweiß darunter, füllt die Masse in die gut vorbereitete Puddingform und läßt sie im Wasserbad 1 Std. kochen. Vor dem Auftragen wird der Pudding gestürzt und mit einem Butter- oder holländischen Beiguß gereicht.

731. Spinatauflauf.

Zut.: $2^1/_2$ Pfd. Spinat, $^1/_3$ Pfd. Dürrfleisch, 60 g Mehl, $^1/_4$ l Milch, 3 Eier, 4 Eßl. Milch, 3 Eßl. geriebenen Käse, 1 Eßl Salz.

Der geputzte, gewaschene Spinat wird fein verwiegt. Sodann wird das Mehl mit der Milch glatt gerührt und zu einem dicken Brei gekocht. Vom Feuer genommen, mengt man den Spinat, das feinverwiegte Fleisch, Salz, Käse, Milch, Eigelb und zuletzt den steifen Eierschnee darunter. In einer vorbereiteten Auflaufform wird die Masse in guter Hitze etwa ¾—1 Std. aufgezogen und mit gedämpften oder Bratkartoffeln aufgetragen.

732. Spinatauflauf mit Reis (Resteverwertung).

Zut.: 1 Pfd. übriges Spinatgemüse, 200 g Reis, 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz, 2 Eier, 30 g Butter, 1 Eßl. Weckmehl.

Der Reis wird gewaschen, in kochendem Salzwasser 25 Min. gekocht, auf ein Sieb gegossen und zum Abdämpfen einige Minuten in den heißen Backofen gestellt. Unter das Gemüse mengt man Eigelb und den steifen Eierschnee. In eine vorbereitete Auflaufform gibt man eine Lage Reis, darauf eine Lage Spinat und wieder Reis, bis beide Gemüse eingefüllt sind. Die oberste Lage muß Spinat sein. Darüber streut man Weckmehl, legt Butterstückchen darauf und zieht den Auflauf im Backofen 1 Std. auf. Der Auflauf kann auch ohne Eier zubereitet werden.

733. Mangoldstiele.

Zut.: $2^1/_2$ Pfd. Mangoldstiele, 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz. — Zum Beiguß: 50 g Fett, 75 g Mehl, $^3/_4$ l Abkochwasser oder Fleischbrühe.

Die leicht abgezogenen Mangoldstiele, deren Blätter man am Tag zuvor wie Spinat zubereitet hat, werden in halbfingerlange Stückchen geschnitten, in kochendem Salzwasser weichgekocht, auf ein Sieb gelegt und abgeschreckt. Unterdessen hat man die mit Fett und Mehl hergestellte Mehlschwitze abgelöscht und gut durchgekocht. 10 Minuten vor Gebrauch werden die Stiele dem Beiguß zugegeben und nochmals aufgekocht.

734. Gedämpftes Weißkraut.

Zut.: 3 Pfd. Weißkraut. — Zum Abkochen: 4 l Wasser, 3 Eßl. Salz. — Zum Dämpfen: 60 g Fett, 1 Eßl. Zwiebel, $^1/_2$ l kräftige Fleischbrühe, $^1/_2$ Teel. Salz.

Feste, gelbe Weißkrautköpfe werden geputzt, dabei alle grünen Blätter, der Strunk, sowie die starken Rippen herausgeschnitten und die Krautköpfe je nach der Größe in 8—10 Teile geschnitten, wobei man darauf achtet, daß das Gemüse nicht auseinander fällt. Sodann wird es rasch gewaschen, in kochendem Salzwasser etwa 5—6 Min. gekocht, abgeschreckt und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. In einer möglichst breiten Kasserolle erhitzt man das Fett, dämpft darin die feingeschnittene Zwiebel gelblich, setzt das Gemüse dicht nebeneinander hinein, gibt die Fleischbrühe und, wenn man Bratensaft zur Verfügung hat, auch solchen bei, deckt die Kasserolle gut zu und dünstet das Gemüse auf der Seite des Herdes gut weich, wozu man je nach der Härte des Gemüses 1—2 Std. rechnet. Beim Anrichten wird das Gemüse vorsichtig auf eine Platte gesetzt, nach Belieben mit Weckbrosamen abgeschmälzt und zu einem Braten oder einer Kartoffelspeise gereicht.

735. Krautküchlein.

Zut.: 2 Pfd. Weißkraut oder Wirsing. — Zum Abkochen: 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz, — $1^1/_2$ Pfd. gekochte geriebene Kartoffeln, 1 Ei, 2 Eßl. geriebenen Schweizerkäse, wenig Muskat, Prise Pfeffer, in Fett gedämpfte, feingeschnittene Zwiebel und Petersilie. — Backfett.

Das geputzte, gewaschene Kraut wird in dem kochenden Salzwasser weichgekocht, abgeschüttet, abgeschreckt und gut ausgedrückt. Sodann wird es möglichst fein verwiegt oder durch die Fleischhackmaschine getrieben und mit den anderen Zutaten zu einem Teig verarbeitet, der zu runden Küchlein geformt wird. Diese bäckt man kurz vor Gebrauch in einer Pfannkuchenpfanne in heißem Fett auf beiden Seiten gut braun.

736. Rotkraut.

Zut.: 3—4 Pfd. Rotkraut, $1^1/_2$ Eßl. Salz, 1 Prise Pfeffer, $^1/_{16}$ l nicht zu scharfen Essig, 60 g Schweinefett, 1 Eßl. feingeschnittene Zwiebel, 1 Teel. Zucker, 1 Apfel, $^1/_4$—$^1/_2$ l heißes Wasser, $^1/_8$ l Wein.

Man entfernt die rotgrünen, herben Blätter, sowie den Strunk, hobelt oder schneidet das Gemüse möglichst fein, würzt mit Salz und Essig und läßt es zugedeckt und beschwert 24 Std. stehen. In einem gut glasierten Topf erhitzt man Fett, dämpft darin Zwiebel und Zucker gelblich, gibt das Kraut, den in feine Scheiben geschnittenen Apfel und heißes Wasser zu und dämpft das Kraut 3—4 Std. 1 Std. vor Gebrauch streut man nach Belieben 1 Eßlöffel Mehl darüber. Beim Anrichten würzt man mit Wein.

737. Bayrisch-Kraut

wird wie Rotkraut zubereitet (Nr. 736), nur verwendet man dazu feste Weißkrautköpfe.

738. Sauerkraut.

Zut.: $2^1/_2$ Pfd. Sauerkraut, 2 l Wasser, 1 Apfel, 60 g Fett, 2 Eßl. feinverwiegte Zwiebel, $^1/_8$ l Wein.

Das Sauerkraut wird mit zwei Gabeln locker in einen gut glasierten Topf gelegt. Dazwischen legt man geschälte, dünn geschnittene Apfelschnitze, gießt das Wasser zu und bedeckt das Kraut, um die Luft etwas abzuhalten, mit einem weißen Papier. Man läßt das Gemüse langsam auf der Seite des Herdes in fest geschlossenem Topfe 3 Std. kochen. Sodann dämpft man in dem heißen Fett, und zwar am besten in Gänse- oder Schweinefett, die feingeschnittene Zwiebel, bis sie ein glasiges Aussehen hat, gibt sie dem Kraut zu und läßt dieses nochmals 1 Std. gut zugedeckt kochen. Kurz vor dem Anrichten kann man mit Wein würzen. Nach Belieben kann man dem Sauerkraut eine halbe Stunde vor dem Anrichten 1 Eßlöffel Mehl oder eine roh geriebene Kartoffel zugeben.

739. Sauerkraut mit Champagner.

Zut.: 2 Pfd. Sauerkraut, 1½ l Wasser, 1 Apfel, 70 g Gänsefett, 2 Eßl. feingeschnittene Zwiebel, 1 kleine Flasche Champagner.

Das nach Nr. 738 zubereitete Sauerkraut wird kurz vor dem Auftragen mit dem Champagner begossen und sofort in die sehr heiße Platte gegeben. Nach der Zugabe des Champagners darf das Kraut nicht mehr aufkochen.

740. Gedämpftes Weißkraut mit Dürrfleisch.

Zut.: 3 Pfd. Weißkraut. — Zum Abkochen: 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz. — Zum Dämpfen: 1½ Pfund Dürrfleisch, 1 Eßl. feinverwiegte Zwiebel, 1 Teel. verwiegte Petersilie, 1 Teel. Salz, ¼ l Fleischbrühe.

Das geputzte Kraut wird gewaschen, in kochendem Salzwasser 5 Min. vorgekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Der Speck wird in feine Scheiben geschnitten und Zwiebel und Petersilie fein verwiegt. Nun belegt man eine Bratpfanne mit den Speckscheiben, legt Krautblätter darauf, würzt mit Salz und Pfeffer, läßt wieder Speck folgen usw., bis alle Zutaten eingelegt sind. Nun gibt man Fleischbrühe darüber, stellt das Gericht in den heißen Backofen und läßt es 2 Std. dämpfen. Man reicht Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei dazu.

741. Gestürztes Weißkraut.

Zut.: 3 Pfd. Kraut. — Zum Abkochen: 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz. — Zum Einlegen: ¼ Pfd. verwiegten Schinken, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 1 Eßl. verwiegte Petersilie und Zwiebel, ¼ l Rahm. — Zum Belegen: 2 Eßl. Weckmehl, 20 g Butterwürfel.

Das Kraut wird geputzt, gewaschen, in kochendem Salzwasser 5 Min. vorgekocht, abgeschüttet und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Zwei Auflauf- oder glatte Cremformen werden mit Butter bestrichen und mit Krautblättern ausgelegt. Alsdann gibt man feingewiegten Schinken oder gekochtes Salzfleisch, Rahm, Zwiebeln und Petersilie, eine Lage Krautblätter, wenig Salz und Pfeffer darauf, wieder Schinken usw., bis man alle Zutaten eingelegt hat. Nun streut man Weckmehl und Butterstückchen darauf, stellt die Formen in den heißen Backofen und läßt das Gericht 1 Std. backen. (Bestehen die Formen aus Ton, so müssen sie auf Salz oder Sand gestellt werden.) Man reicht Kartoffeln und einen weißen Butterbeiguß dazu.

742. Krautkotelettes.

Zut.: 12 große Krautblätter. — Zum Abkochen: 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz. — Zur Fülle: 5 trockene Brötchen, ¼ l Milch, 1 Ei, ¾ Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 1 Teel. feinverwiegte Zwiebel und Petersilie, 40 g Butter. — Zum Backen: 2 Eßl. Mehl, Fett.

Von einem großen Krautkopf werden die großen Blätter losgelöst, die starken Rippen etwas abgeschnitten, die Blätter in kochen-

dem Salzwasser etwa 3 Min. gekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Die Brötchen werden abgerieben, in Milch eingeweicht, ausgedrückt, verzupft und nebst Salz, Pfeffer, Zwiebel, Petersilie, Eier unter die schaumige Butter gemengt. Die erhaltene Masse füllt man in die ausgebreiteten Krautblätter, schlägt diese über der Fülle zusammen und achtet darauf, daß die Fülle nirgends durchbrechen kann. Kurz vor dem Gebrauch dreht man die Kotelettes in Mehl um und bäckt sie in heißem Fett auf beiden Seiten braun. Nach Belieben kann man unter die Fülle etwas weichgekochtes, verwiegtes Kraut mengen oder die Masse der Pilzküchlein einfüllen. Die Kotelettes werden mit Kartoffeln und einem weißen Butterbeiguß zu Tisch gegeben.

743. Gedämpfte Endivie.

Zut.: 6 Köpfe Endivie. — Zum Abkochen: 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz, 80 g Butter, 1/4 l Bratensaft.

Gut gebleichte Endivie wird geputzt, gewaschen, in kochendem Salzwasser 1 Min. gekocht und abgeschreckt. Eine gut glasierte, niedere Kasserolle wird dick mit Butter bestrichen, die abgetropfte Endivie hineingelegt und Bratensaft darüber gegossen. Oben darauf legt man zum Luftabschluß ein weißes Papier, welches für den Dampfabzug in der Mitte eine kleine Öffnung hat. So läßt man das Gemüse gut zugedeckt 1—1½ Std. auf der Seite des Herdes dämpfen. Wenn nötig, gibt man von Zeit zu Zeit wieder Bratensaft zu. Dieses Gemüse kann man bei einem größeren Essen als Gang für sich auftragen oder bei der Herstellung einer garnierten Platte verwenden.

744. Lauchgemüse.

Zut.: 3 Pfd. Lauchstengel, 2 l Abkochwasser, 1 Eßl. Salz, — Zum Beiguß: 50 g Butter, 75 g Mehl, 3/4 l Flüssigkeit.

Von großen, dicken, gebleichten Lauchstengeln schneidet man die grünen, lose abstehenden Blätter ab und teilt die Stengel nach Entfernung der Wurzel in fingerdicke und halbfingerlange Stückchen. Diese werden in kochendem Salzwasser 5 Min. gekocht, auf ein Sieb gelegt und mit kaltem Wasser abgeschreckt. (Abkochbrühe zur Suppe verwenden.) Mit Butter, Mehl und Fleisch- oder Knochenbrühe bereitet man einen gelben Beiguß, in welchem die Lauchstückchen vorsichtig weichgedämpft werden. Nach Belieben kann man die Lauchstengel auch roh dem Beiguß zugeben; die Kochzeit verlängert sich in diesem Fall um ½ Std.

745. Gedämpfter Lauch.

Zut.: 20 Lauchstengel, 3 l Abkochwasser, 2 Eßl. Salz, 80 g Butter, 1/4 l Bratensaft.

Die gut gebleichten dicken Lauchstengel werden von den grünen Teilen und den Wurzeln befreit, gewaschen, in kochendes Salzwasser

gegeben und nach 3 Min. Kochzeit vorsichtig auf eine Platte gelegt. In eine niedere Kasserolle gibt man Butter, die Lauchstengel, sowie Bratensaft, deckt das Gemüse mit einem weißen, mit kleinen Öffnungen versehenen Papier zu und läßt es auf der Seite des Herdes langsam 1 Std. dämpfen. Beim Anrichten legt man die Stengel vorsichtig auf die heiße Platte und reicht den Lauch zu gekochtem, gedämpften oder gebratenem Ochsenfleisch oder bei einer aus mehreren Gängen bestehenden Mahlzeit als Gemüsegang allein.

746. Selleriegemüse.

Zut.: 3 Pfd. Sellerie. — Zum Beiguß: 50 g Butter, 75 g Mehl, $^3/_4$ l Grünsbrühe, 1 Eßl. Salz.

Die geputzten, geschälten Sellerieknollen schneidet man in messerrückendicke Blättchen und gibt sie in den mit den angegebenen Zutaten hergestellten, weißen Butterbeiguß. Der Sellerie braucht zum Garkochen, je nach der Jahreszeit, $^3/_4$—1 Std.

747. Gedämpfter Selleriestengel.

Wird wie gedämpfte Endivie (Nr. 743) zubereitet. Zu beachten ist nur, daß die Selleriestengel gut gebleicht sind.

748. Aufgezogener Sellerie.

Zut.: 6 Sellerieknollen, $^3/_4$ l Wasser, $^1/_2$ Eßl. Salz. — Zum Beiguß: 40 g Butter, 60 g Mehl, $^3/_4$ l Milch, $^3/_4$ Eßl. Salz, 30 g geriebenen Käse. — Zum Belegen: 20 g Käse, 20 g Butterstückchen.

Mittelgroße Sellerieknollen werden nach dem Waschen geschält, in $^1/_3$ cm dicke Scheiben geschnitten und mit kaltem Wasser und Salz beigestellt und weichgekocht. (Etwa $^3/_4$ Std.) Schon vorher hat man in der kochenden Butter das Mehl gedämpft, mit Milch abgelöscht, gesalzen und gut durchgekocht. Eine Auflaufform bestreicht man mit Butter, bedeckt den Boden mit einer dünnen Lage mit Käse gewürzten Beiguß, legt eine Lage Selleriescheiben hinein, bedeckt diese mit Beiguß, breitet den Rest der Selleriescheiben darüber und füllt den Beiguß darauf. Die eingefüllte Form bestreut man mit geriebenem Käse und Butterstückchen und stellt den Sellerie 1 Std. zum Aufziehen in den gut heißen Backofen. Diese Speise eignet sich gut für vegetarische Küche und wird mit Kartoffelkugeln u. dgl. aufgetragen. Die zurückbleibende Abkochbrühe wird für eine Suppe verwendet.

749. Gebackener Sellerie.

Zut.: 6 mittelgroße Sellerieknollen. — Zum Kochen: 1 l Wasser, 1 Eßl. Salz. — Zum Backen: 1 Teel. Salz, 3 Eßl. Mehl, 2 Eier, Fett.

Die gewaschenen Sellerieknollen werden nach dem Schälen in $^3/_4$ cm dicke Scheiben geschnitten, dem kochenden Wasser und Salz

zugegeben und vorsichtig, nicht zu weich gekocht (30 Min.). Alsdann gießt man die Scheiben auf ein Sieb (die Brühe verwendet man für eine Suppe) und bestreut die Scheiben kurz vor dem Backen mit Salz, wendet sie in Mehl und Ei um und bäckt sie auf beiden Seiten goldgelb. Nach Belieben kann man sie auch in Weckmehl umwenden. Als Zuspeise gibt man Mayonnaise oder auch grünen Salat.

750. Glasierte Zwiebeln.

Zut.: 1 Pfd. gleichmäßige, möglichst kleine Zwiebeln, Abkochwasser, 70 g Butter, 1 Eßl. Grießzucker, 4—5 Eßl. Bratensaft oder kräftige Fleischbrühe.

Die Zwiebeln, welche man nach dem Schälen mit kaltem Wasser aufstellt, werden sobald das Wasser kocht, zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet. In einer möglichst breiten Kasserolle läßt man Butter heiß werden, gibt die Zwiebeln hinein und überbrät sie unter öfterem Schwingen gelb. Sodann streut man Zucker darüber und, wenn letzterer ebenfalls braun geworden, gießt man das überflüssige Fett ab und gibt Bratensaft oder Fleischbrühe und wenn nötig Salz zu. In diesem Beiguß dämpft man die Zwiebelchen, welche nicht übereinander liegen sollen, vorsichtig weich. Beim Anrichten legt man sie um den Braten.

751. Gefüllte Zwiebeln.

Zut.: 18 große Zwiebeln, 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz, 4 Brötchen, 2 Eier, gedämpfte Petersilie, 40 g Käse. — Zum Braten: 60 g Butter, $^1/_4$ l Rahm.

Die Zwiebeln werden geschält, ein Deckelchen abgeschnitten und mit dem Kartoffelbohrer vorsichtig ausgehöhlt. Sodann gibt man sie in kochendes Salzwasser, läßt sie halbweich kochen, legt sie zum Abtropfen auf ein Sieb und füllt sie mit folgender Masse. Trockene Brötchen werden abgerieben, eingeweicht, ausgedrückt, verzupft und mit Eiern, Salz und Pfeffer, Muskat, gedämpfter Petersilie und nach Belieben mit Käse vermengt. Die eingefüllten Zwiebeln setzt man in eine mit Butter bestrichene Bratpfanne setzt die Deckelchen darauf, beträufelt sie mit Butter und gibt zuletzt den sauren Rahm darüber. So vorbereitet stellt man sie in den gut heißen Backofen, woselbst sie während 40—50 Min. bräunlich werden sollen. Man reicht sie zu Reisgemüse oder Kartoffelbrei, nebst Tomatenbeiguß.

752. Zwiebelgemüse.

Zut.: $1^1/_2$ Pfd. Zwiebeln, 50 g Fett, 5 trockene Brötchen, 2 Eier, $^1/_2$ l Fleischbrühe, 1 Eßl. Salz, Prise Muskat.

In Fett dämpft man die fein geschnittenen Zwiebeln gelb, gibt die abgeriebenen, eingeweichten, ausgedrückten und verzupften Brötchen zu und dämpft sie kurze Zeit mit. Sodann rührt man die verquirlten Eier, Salz, Muskat und Fleischbrühe darunter und läßt das

Gemüse im Backofen ¾ Std. aufziehen. Man reicht es als Beilage zu Ochsenfleisch oder kann es unaufgezogen als Fülle für Geflügel verwenden.

753. Die Zubereitung von sterilisierten Gemüsen.

Die Gläser werden geöffnet und, wenn man einen Sterilisierapparat zur Verfügung hat, in letzterem mit so viel Wasser auf das Feuer gestellt, daß die Gläser ¾ im Wasser stehen. Sobald die Gemüse heiß sind, schüttet man die Brühe ab und gibt die abgelaufenen Gemüse in heiße Butter, in welcher man sie vorsichtig 5 bis 10 Min. auf dem Feuer schüttelt. Ist man gezwungen, sparsam zu kochen, dann streut man über die Gemüse 1 Eßlöffel Mehl, oder gibt die Gemüse je nach ihrer Farbe in einen weißen oder gelben Butterbeiguß. Selbstverständlich verlieren bei letzterer Zubereitungsart die Gemüse an Wohlgeschmack. Bei Mangel eines Sterilisierapparates werden die Gläser auf einen Drahtteller in einen Topf gestellt, sie dürfen sich dabei nicht berühren. Gekaufte Konserven sollten der Sicherheit wegen vor der Zubereitung einmal in kochendem Wasser aufgekocht werden.

754. Linsengemüse.

Zut.: 1 Pfd. Linsen, 3 l Einweichwasser. — Zum Kochen: 1 l heißes Wasser. — Zur Mehlschwitze: 50 g Fett, 60 g Mehl, ½ Zwiebelchen, ½ l Fleischbrühe, 2 Eßl. Essig, 1 Eßl. Salz.

Am Tage vor der Zubereitung werden die Linsen verlesen, gewaschen und in weiches Wasser eingeweicht. Am andern Morgen stellt man die Hülsenfrüchte mit frischem, weichem Wasser bei, läßt sie einmal aufkochen, schüttet das erste Kochwasser ab, gießt kochendes Wasser nach, bis die Linsen gut damit bedeckt sind (1 L.) und läßt sie langsam weich kochen (2—3 Std.). In dem heißen Fett röstet man das Mehl hellbraun, gibt die feingeschnittene Zwiebel zu, und sobald sie die Farbe des Mehles angenommen hat, löscht man mit Grüns- oder Knochenbrühe ab. Nun läßt man den Beiguß gut durchkochen, gibt ½ Std. vor dem Gebrauch die Linsen zu und gibt vor dem Anrichten Salz und Essig zu. (Kochkiste verwenden.) Werden die Linsen mit Dürrfleisch aufgetragen, dann wird dasselbe in den Linsen gekocht und statt des braunen Beigusses nur ein Teiglein von Braunmehl eingerührt.

755. Weißes Bohnengemüse.

Zut.: 1 Pfd. Bohnen, Einweichwasser, Kochwasser, 50 g Fett, 60 g Mehl, 1 Eßl. Salz, 1 Eßl. feingeschnittene Zwiebel, ¾ l Brühe.

Die am Tage zuvor verlesenen Bohnen werden mit soviel weichem Wasser begossen, daß das Wasser drei Finger breit darübersteht. Am Kochtag wird das Einweichwasser abgeschüttet, die Bohnen mit

weichem Wasser beigestellt, zum Kochen gebracht und, damit sie leichter verdaulich sind, nochmals abgegossen. Nun gießt man kochendes Wasser darüber und läßt die Bohnen weich kochen. Sind es keine alten Früchte und hat man das Einweichen nicht vergessen, kann man 2—2½ Std. Kochzeit rechnen. (Kochkiste.) Unterdessen bereitet man auf der Seite des Herdes mit Fett, Mehl und Zwiebel eine weiße Mehlschwitze, löscht sie mit Bohnenwasser ab, läßt den Beiguß gut durchkochen, mengt ihn nebst Salz vorsichtig unter die Bohnen und läßt das Gericht noch etwa 10 Min. kochen.

756. Erbsenbrei.

Zut.: 1 Pfd. Erbsen, 2 l Wasser, 1 Eßl. Salz, 40 g Fett, 60 g Mehl, 1 Eßl. Zwiebel.

Die verlesenen, gewaschenen Erbsen werden mit dem Wasser 24 Std. vor dem Kochen eingeweicht, mit dem Einweichwasser beigestellt und weichgekocht. (Kochkiste.) Mit Fett, Mehl und fein geschnittener Zwiebel bereitet man eine gelbe Mehlschwitze, gibt die verrührten oder durch ein Sieb getriebenen Erbsen nebst Salz zu und läßt den Brei nochmals aufkochen. Feiner schmeckt der Brei (doch gibt er nicht so aus), wenn man unter die weichgekochten, durchgetriebenen Erbsen ein Stückchen frische Butter rührt. Der fertige Brei soll nicht zu dick aber auch nicht zu dünn sein. Verwendet man ungeschälte Erbsen, dann muß das Einweichwasser abgegossen werden.

757. Gedämpfte Eierschwämmchen.

Zut.: 3 Pfd. Eierschwämmchen, 50 g Butter, 1 Eßl. Salz, 20 g Mehl, ⅛ l Fleischbrühe, 1 Eßl. Madeira.

Beim Einkauf von Eierschwämmchen, auch Pfifferlinge oder Rehlinge genannt, achte man darauf, daß die Pilze möglichst fest sind. Bei der Zubereitung werden die Pilze abgeschabt, dabei etwa schmierige Teile der Lamellen entfernt und die Pilze gewaschen. In einem gut glasierten Topfe läßt man Butter kochend werden, gibt die Pilze zu und läßt sie gut zugedeckt unter öfterem Schütteln des Topfes langsam auf der Seite des Herdes dämpfen. Nachdem streut man das Mehl darüber, gibt Fleischbrühe, Salz und nach Belieben Zitronensaft zu und läßt die Pilze nochmals 5 Min. dämpfen. Beim Anrichten würzt man nach Belieben mit Wein oder Petersilie und reicht die Pilze als Gericht für sich oder zu Pfannkuchen oder auch zu Braten.

758. Steinpilze, Parasol-, Birken-, Butter-, Maronen-, Stoppelpilze, gedämpft.

Zut.: 2—3 Pfd. Steinpilze, 60 g Butter, 1 Eßl. Salz, 1 kleine Zwiebel, 1 Eßl. Mehl, ⅙ l Fleischbrühe, Prise Pfeffer, 1 Teel. verwiegte Petersilie.

Beim Einkauf von Pilzen achte man darauf, daß sie sich fest anfühlen, nicht schmierig und beim Durchbrechen nicht madig sind;

auch zu große Pilze sind nicht vorteilhaft. Die Pilze werden nach ihrer Art geputzt; dabei wird der Hut leicht abgeschabt, die grünen, weichen und sandigen Teile (Lamellen) entfernt, in gleichmäßige Stückchen geschnitten (kleine bleiben ganz), gewaschen und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. In einem Topf bringt man die Butter zum Kochen, gibt die Pilze nebst der geschälten Zwiebel hinein und läßt sie zugedeckt unter öfterem Schütteln etwa 20 Min. dämpfen. Alsdann streut man das Mehl darüber, gibt Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, Petersilie zu und reicht die Pilze nach weiteren 5 Min. Dämpfzeit zu Braten, Pfannkuchen oder einer Kartoffelspeise. Beim Anrichten wird die Zwiebel entfernt. Übrig gebliebene Pilze dürfen, weil sie sich sehr rasch zersetzen, nicht bis zum andern Tag aufbewahrt werden. Sterilisierte Pilze brauchen einige Minuten kürzere Dämpfzeit.

Bei sparsamen Wirtschaften kann man die Pilze durch eine größere Mehlzugabe sättigender gestalten.

759. Champignons, gedämpft.

Zut.: 2 Pfd. Champignons, 60 g Butter, 1 Eßl. Salz, 3 Eßl. Zitronensaft, 1 Teel. Petersilie.

Möglichst gleich große, fest geschlossene Champignons werden geputzt, der sandige Strunk, sowie alle schlechten Teile abgeschnitten, gewaschen und sofort in mit Zitronensaft gesäuertes Wasser gelegt. (1 L. Wasser, 1—2 Eßlöffel Zitronensaft.) In einem irdenen Topfe bringt man die Butter zum Kochen, gibt die Champignons (große werden etwas zerkleinert) nebst Salz und Zitronensaft zu, dämpft sie weich, streut Petersilie darüber und richtet sie auf heißer Platte an.

760. Pilzragout.

Zut.: 3 Pfd. Pilze, 60 g Butter, 1 Eßl. feingeschnittene Zwiebel, 60 g Mehl, $^1/_2$ Eßl. Salz, $^1/_2$ l Fleischbrühe, einige Tropfen Maggiwürze, 3 Eßl. Zitronensaft.

Eßbare Pilze, wie man sie gerade im Walde findet, werden nach ihrer Art geputzt, die großen durch Zerschneiden der Größe der kleinen angepaßt und rasch gewaschen. In der heißen Butter dünstet man die feingeschnittene Zwiebel gelblich, gibt die gut abgetropften Pilze zu und streut nach $^1/_4$ Stunde weißes oder gebräuntes Mehl darüber. Nach weitern 5 Minuten rührt man vorsichtig die Fleischbrühe zu, würzt mit dem nötigen Salz Maggi und Zitronensaft und reicht das Ragout, wenn die Pilze weich sind, mit Reis oder einem Kartoffelgericht.

761. Pilzküchlein.

Zut.: 2 Pfd. Pilze, 4—5 Brötchen, 1 Eßl. Salz, 30 g Fett, 1 Eßl. feingeschnittene Zwiebel und Petersilie, 2 Eier, Weckmehl, Backfett.

Die Pilze werden je nach der Art geputzt, rasch gewaschen und mit dem Wiegmesser etwas zerkleinert. In heißem Fett dämpft man die Zwiebel und Petersilie gelblich, gibt die Pilze zu und läßt diese noch etwa 5 Min. mitdünsten. Unterdessen hat man die abgeriebenen Brötchen in Wasser oder Milch eingeweicht, ausgedrückt und verzupft. Nun werden die gedämpften Pilze mit dem Brot, Salz und Ei gemischt, runde Küchlein von der Masse geformt, die man nach dem Umhüllen mit Weckmehl in heißem Fett auf beiden Seiten braun bäckt. Die Küchlein schmecken gut zu Salat.

762. Vegetarier-Küchlein.

Zut.: $^3/_4$ Pfd. Makkaroni, $^3/_4$ Pfd. geputzte Stein- oder Birkenpilze, auch Eierschwämmchen, 2 Eier, 1 Eßl. Salz, 1 Teel. gedämpfte Petersilie, Weckmehl, Backfett.

Die in kleine Stückchen gebrochenen Makkaroni werden in Salzwasser weichgekocht, abgeschüttet und sofort mit den Pilzen gemengt durch die Hackmaschine getrieben. Alsdann gibt man die Gewürze und Eier zu, formt runde Küchlein im Durchmesser von 6—7 cm davon, wendet sie in Weckmehl um und backt sie in heißem Fett goldgelb.

---

19. Kartoffeln.

Siehe Seite 17.

763. Schalenkartoffeln.

Zut.: 3 Pfd. Kartoffeln, 1 l Wasser, 1 Eßl. Salz.

Um gute Schalenkartoffeln auf den Tisch bringen zu können, ist es notwendig, daß man mehlige Sorten einkauft. Gleichmäßige, nicht zu große Kartoffeln werden in kaltem Wasser abgebürstet, in einem Topfe mit der angegebenen Menge Wasser und Salz aufs Feuer gestellt, möglichst schnell zum Kochen gebracht und gekocht, bis sie gar sind. Sodann schüttet man das Wasser ab und stellt den Topf geöffnet 3 Min. auf die heiße Herdplatte. Beim Anrichten werden die Kartoffeln, welche nicht aufgeplatzt sind, mit der Hand leicht aufgedrückt. Neue Kartoffeln werden gewaschen, auf ein Backblech gelegt und in sehr heißem Backofen weichgebraten. Man rechnet etwa 1 Std. Koch- oder Bratezeit. Um im Mai und Juni alte Kartoffeln in der Schale zu kochen, ist es notwendig, daß dieselbe etwa 12 Std. vorher in kaltes Wasser gelegt werden, damit der verdunstete Wassergehalt

sich wieder ersetzt und die Kartoffeln eine glatte Schale bekommen. Außerdem schneidet man an jeder Kartoffel einen fingerbreiten Ring Schale los.

764. Salzkartoffeln.

Zut.: 3 Pfd. Kartoffeln, 3/4 l Wasser, 1 Eßl. Salz.

Die Kartoffeln werden gewaschen, dünn geschält, in 4—5 cm große Würfel geschnitten (kleine Kartoffeln läßt man ganz), mit kaltem Wasser und Salz beigestellt, gut zugedeckt und rasch zum Kochen gebracht. Etwa 5 Min., bevor sie ganz weich sind, schüttet man sie ab und stellt sie zum Abdämpfen in halboffenem Topfe auf die Seite des Herdes, damit sie vollständig gar werden. Vor dem Anrichten schüttelt man die Kartoffeln gut durch, damit sie mehlig werden. Von März an empfiehlt es sich, die Kartoffeln mit kochendem Salzwasser beizustellen, sie bleiben weißer und werden mehliger.

765. Brühkartoffeln.

Zut.: 3 Pfd. Kartoffeln, 1 Eßl. Salz, 3/4 l Wasser, 40 g Fett, 1 Eßl. feingeschnittene Zwiebel.

Große Kartoffeln werden geschält und je nach der Größe in 4—8 Schnitze geteilt. Sodann werden sie mit Wasser und Salz beigestellt, möglichst schnell zum Kochen gebracht und weichgekocht. Hierauf gießt man 1/4 der Flüssigkeit ab, richtet die Kartoffeln in die erwärmte Schüssel an und überschmälzt sie mit den in Butter gerösteten Zwiebeln. Statt Wasser kann man auch Fleischbrühe zum Kochen nehmen.

766. Pfälzer Kartoffeln.

Zut.: 3 Pfd. Kartoffeln, 3/4 l Wasser, 1 Eßl. Salz, 1 Zwiebel, einige Nelken, Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 40 g Butter, 1 Sträußchen Petersilie.

Die geschälten, in 3—4 cm große Würfel geschnittenen Kartoffeln werden mit dem Wasser, den Gewürzen und Fett beigestellt und weich gekocht. Kurz vor dem Auftragen nimmt man die Gewürze heraus und streut über die angerichteten Kartoffeln die feinverwiegte Petersilie.

767. Gedämpfte Kartoffeln.

Zut.: 3 Pfd. Kartoffeln, 50 g Fett, 1 Eßl. feingeschnittene Zwiebeln, 1 Eßl. Salz, 3—4 Eßl. Wasser.

Die geschälten Kartoffeln werden in 4 cm große Würfel geschnitten und in das heiße Fett gegeben, in welchem man die Zwiebel vorher gelb gedämpft hat. Nach der Zugabe von Wasser und Salz wird die Bratpfanne gut verschlossen und die Kartoffeln auf der Seite des Herdes weich gedämpft. Die untere Schichte soll eine Kruste erhalten.

768. Bratkartoffeln.

Zut.: 3 Pfd. Kartoffeln, $^3/_4$ l Wasser, 1 Eßl. Salz. — Zum Braten: 70 g Fett.

Die Kartoffeln werden gewaschen, geschält, in 4 cm große Würfel geschnitten, mit Wasser und Salz zum Kochen gebracht, einmal aufgekocht und abgeschüttet. In einer Bratpfanne erhitzt man Fett, brät die Kartoffeln darin in heißem Backofen unter vorsichtigem Wenden, bis sie goldbraune Krüstchen haben und innen recht mehlig sind. In Ermangelung eines heißen Ofens können die Kartoffeln auch auf der Herdplate gebraten werden, man muß nur in letzterem Falle etwas mehr Fett verwenden.

769. Geröstete Kartoffeln.

Zut.: 3 Pfd. Kartoffeln, 60 g Fett, 1 Eßl. Salz.

Die gekochten Kartoffeln werden geschält und in messerrückendicke Blättchen geschnitten. In einer möglichst breiten Pfanne erhitzt man Fett, gibt nach Belieben fein geschnittene Zwiebeln, die Kartoffelblättchen nebst Salz zu und brät sie unter öfterem, vorsichtigen Umwenden zu goldgelber Farbe. Bei sparsamen Wirtschaften verwendet man nur die Hälfte Fett, gibt nach dem Anbraten 1 Eßlöffel Wasser oder Milch zu, deckt die Pfanne zu und läßt die Kartoffeln knusperig braten. Beim Anrichten wird die Platte auf die Pfanne gestürzt und nach 5 Min. mit den Kartoffeln gestürzt.

770. Speckkartoffeln.

Zut.: $3^1/_2$ Pfd. Kartoffeln, 300 g Dürrfleisch, Prise Salz, $^1/_2$ l Milch.

Lange, schlanke Kartoffeln werden gewaschen, gekocht, geschält und in Blättchen geschnitten. Sodann wird das in 1 cm große Würfel geschnittene Dürrfleisch in der Pfanne ausgebraten, die Kartoffeln zugegeben und nachdem sie braun angebraten sind mit heißer Milch übergossen. So vorbereitet stellt man sie in den sehr heißen Backofen und läßt sie ¾ Stunden aufziehen. Die Kartoffeln die braune Krüstchen haben sollen, werden am besten mit Salat aufgetragen.

771. Gebackene Kartoffeln (pommes frites).

Zut.: 3 Pfd. Kartoffelstäbchen, $^1/_2$ Eßl. Salz, Backfett.

Aus großen, geschälten Kartoffeln schneidet man halbfingerlange, ¾ cm dicke, gleichmäßige Stäbchen, welche man nach dem Waschen in reinem Tuche abtrocknet. Hierauf werden sie schwimmend in heißem, aber nicht rauchendem Fett hellgelb vorgebacken und bis zur weiteren Verarbeitung auf eine Platte gelegt. Diese Vorarbeit kann bei großen, viele Arbeit bringenden Festessen schon einige Stunden vorher vorgenommen werden. Kurz vor dem Auftragen wird das

bereits benützte, wenn notwendig durch Auffüllen vermehrte Fett bis zum Rauchen erhitzt, ein Teil der vorgebackenen Kartoffelstäbchen in einem Backkorb oder Löffel hinein gegeben und rasch knusperig gebacken; innen müssen sie aber noch weich und mehlig sein. Kleine Mengen brauchen selbstverständlich nicht vorgebacken zu werden. Sie werden mit feinem Salz bestreut und heiß zu Braten aufgetragen. Von den Abfallkartoffeln bereitet man Brei oder Suppe.

772. Französische Bratkartoffeln.

Zut.: 3 Pfd. Kartoffeln, 150 g Butter, ½ Eßl. Salz.

Kleine Kartoffeln im Durchmesser eines Dreimarkstückes werden geschält, gewaschen und gut abgetrocknet. In einem gußeisernen Topfe, zu welchem man einen gut schließenden Deckel besitzt, läßt man die Butter heiß werden, gibt die Kartoffeln hinein (sie dürfen nicht hoch übereinander liegen), deckt den Topf zu und bratet die Kartoffeln unter öfterem Schütteln auf der heißen Herdplatte, bis sie auf allen Seiten eine goldgelbe Farbe haben. (30—40 Min.) Beim Anrichten werden sie mit feinem Salz bestreut.

773. Milchkartoffeln.

Zut.: 3 Pfd. Kartoffeln, 1½ l Milch, 1 Eßl. Salz, 1 Eßl. feinverwiegte Petersilie, 2 Eßl. Kartoffelmehl, ⅛ l Wasser.

Möglichst wenig mehlige Kartoffeln, am besten Mäuslekartoffeln, werden geschält, in ⅓ cm dicke Blättchen geschnitten und nach dem Waschen mit der Milch vorsichtig weichgekocht. 15 Min. vor dem Anrichten rührt man das mit Wasser oder Milch angerührte Mehl ein und läßt dieses durchkochen und gibt die Petersilie darüber.

774. Rahmkartoffeln.

Zut.: 3 Pfd. Kartoffeln, ¾ l Wasser, 1 Eßl. Salz. — Zum Beiguß: 50 g Butter, 75 g Mehl, ⅙ l Milch, ¾ l Fleischbrühe, 1 Teel. Salz, ⅛ l Rahm, 1 Teel. Petersilie.

Nicht zu mehlige Kartoffeln, am besten die sogenannten „Mäusle", werden geschält, in messerrückendicke Scheiben geschnitten, mit Wasser und Salz vorsichtig, nicht ganz weichgekocht, abgeschüttet und in den weißen Butterbeiguß gegeben. Letzterer wird aus Butter, Mehl, Milch, Fleischbrühe und Salz zubereitet und gut durchgekocht. Kurz vor dem Auftragen zieht man den Rahm und feingeschnittene Petersilie darunter. Die Kartoffelblättchen müssen schön ganz bleiben.

775. Petersilienkartoffeln.

Zut.: 3 Pfd. Kartoffeln, 50 g Butter, 1 Eßl. Salz, 2 Eßl. feingeschnittene Petersilie, ½ l Milch.

Große Kartoffeln werden geschält und in 2½ cm große Würfel geschnitten. In einer möglichst breiten Bratpfanne läßt man die

Butter heiß werden, gibt die Kartoffeln zu und läßt sie auf der Herdplatte 5 Min. dämpfen. Nun gibt man Petersilie und Milch zu, stellt die Kartoffeln in den Backofen, woselbst sie unter öfterem vorsichtigem Schütteln 30—40 Min. dämpfen müssen. Die Kartoffeln dürfen nicht zu trocken sein; im Notfall kann noch etwas Milch zugegeben werden. Bei alten Kartoffeln muß man ¾ l Flüssigkeit rechnen.

776. Berchtesgadener Kartoffeln.

Zut.: 3 Pfd. Kartoffeln, 1½ l Milch, 1 Eßl. Salz, 50 g Butter, 1 Eßl. feinverwiegte Zwiebel, 50 g Mehl.

Die Kartoffeln werden gewaschen, geschält, in 2 cm große Würfel geschnitten, mit der Milch und Salz beigestellt und weichgekocht. In der heißen Butter dämpft man die Zwiebel glasig, gibt das Mehl zu, dämpft dieses ¼ Std. mit, löscht mit der Flüssigkeit, in welcher man die Kartoffeln weichgekocht hat, ab und läßt den Beiguß gut durchkochen. Nun gibt man die Kartoffelwürfel zu und gießt, wenn die Kartoffeln sehr mehlig sind, noch heiße Milch nach.

777. Lauchkartoffeln.

Zut.: 3 Pfd. Kartoffeln, 40 g Fett, 3 große Lauchstengel, 1 Eßl. Salz, Wasser, ⅛ l Milch.

Gebleichter Lauch, von dem man alle grünen Blätter entfernt hat, wird nach dem Waschen in feine Streifchen geschnitten und in dem heißen Fett gelb gedämpft. Unterdessen schneidet man die roh geschälten Kartoffeln in feine Blättchen, gibt sie dem gedämpften Lauch nebst Salz und soviel Wasser zu, daß die Kartoffeln je nach dem Wassergehalt zur Hälfte oder ¾ mit Wasser bedeckt sind. Gut zugedeckt läßt man sie langsam fast weich dämpfen. Sodann gibt man die heiße Milch darunter und kocht das Gericht vorsichtig gar.

778. Majorankartoffeln.

Zut.: 3 Pfd. Kartoffeln, 40 g Fett, 1 Eßl. Salz, 2 Eßl. Majoran, 1 Prise Pfeffer, etwas Wasser.

Die Kartoffeln werden dünn geschält und in 1 cm große Würfel geschnitten. Das Fett läßt man in einer Kasserolle heiß werden, gibt die Kartoffeln hinein, streut die Gewürze darüber und gibt soviel Wasser zu, daß die Kartoffeln ¾ damit bedeckt sind. Nun läßt man sie auf der Seite des Herdes weich dämpfen.

779. Tomatenkartoffeln.

Zut.: 3 Pfd. Kartoffeln, 2 Pfd. Tomaten, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 1 Eßl. verwiegte Zwiebel und Petersilie.

Die Kartoffeln werden geschält und nebst den Tomaten in Scheibchen geschnitten, erstere messerrücken-, letztere ½ Zentimeter

dick. Hierauf legt man sie lagenweise in eine gußeiserne, gut schließende Pfanne, streut dazwischen die Gewürze und stellt die gut verschlossene Pfanne ohne weitere Zutaten auf den heißen Herd, woselbst das Gericht unter öfterem Schütteln der Pfanne, um ein Anbrennen zu verhüten, im Zeitraum von 1—1½ Std. gar wird.

780. Saure Kartoffelblättchen.

Zut.: 3 Pfd. Kartoffeln. — Zum Kochen: ¾ l Wasser, 1 Eßl. Salz. — Zum Beiguß: 60 g Fett, 75 g Mehl, ¾ l Fleisch- oder Knochenbrühe, 1 Eßl. Salz, 2 Eßl. Essig, ½ Zwiebel, 2 Nelken, ½ Lorbeerblatt.

Das Mehl wird in dem Fett hellbraun geröstet, abgelöscht und aufgefüllt und nach Zugabe der angegebenen Gewürze 1 Std. durchgekocht. Während dieser Zeit werden die Kartoffeln geschält, in messerrückendicke Scheiben geschnitten, mit kaltem Wasser und Salz beigestellt und halbweich gekocht. Sodann werden sie abgeschüttet, nach Entfernung von Zwiebeln, Lorbeerblatt und Zitronen dem braunen Beiguß zugegeben und weichgedämpft.

781. Kartoffelschnee.

Zut.: 2½ Pfd. Kartoffeln, 1 Eßl. Salz, ½ l Wasser.

Zur Herstellung von Kartoffelschnee bedarf man einer Kartoffelpresse. Recht mehlige Kartoffeln werden wie Salzkartoffeln gar gekocht, abgeschüttet und nach dem Durchdämpfen mit Hilfe der heißen Presse durchgepreßt, wobei die abfallenden, leichten Kartoffelflocken sofort auf der heißen Platte aufgefangen werden. Der so hergestellte Kartoffelschnee wird nach dem Blankreiben der Platte als Zugabe zu Gemüse aufgetragen.

782. Kartoffelbrei.

Zut.: 3 Pfd. Kartoffeln, ¾ l Wasser, 1 Eßl. Salz, ½—⅔ l Milch, 60 g Butter, 1 Teel. Salz.

Die Kartoffeln werden geschält, gewaschen, mit Wasser und Salz weichgekocht, abgeschüttet und zum Abdämpfen 5 Min. auf die heiße Herdplatte gestellt. Unterdessen läßt man Milch und Butter und Salz heiß werden, gibt die heiß durchgetriebenen Kartoffeln zu und schlägt den Brei auf der Herdplatte mit dem Schneebesen, bis er schön weiß und schaumig ist. Je nach dem Wassergehalt der Kartoffeln wird man etwas mehr oder weniger Milch gebrauchen. Sind die Kartoffeln nicht sehr mehlig, muß man etwas Milch weglassen.

783. Ausgestochene Kartoffelklöße.

Zut.: 3 Pfd. Kartoffeln, 1 Eßl. Salz, 1 Eßl. Mehl, ¼ l Milch, 30 g Fett.

Die Kartoffeln werden geschält, mit Wasser und Salz weichgekocht, abgeschüttet und heiß mit dem Mehl im Topf glatt ver-

stampft. Hierauf gibt man die heiße Milch zu, rührt die Masse glatt und schaumig und sticht mit dem, in heißes Fett getauchten Eßlöffel längliche Klöße aus. Diese werden auf eine heiße Platte gesetzt, nach Belieben abgeschmälzt und sofort aufgetragen.

784. Kartoffelklöße.

Zut.: 3 Pfd. Kartoffeln, 2 trockene Brötchen, 20 g Fett, 1 Eßl. Salz, wenig Muskat, 1 Eßl. gedämpfte Zwiebel und Petersilie oder 1 Messerspitze Majoran, 2 Eier, 3—4 Eßl. Mehl. — Zum Abkochen der Klöße, 4 l Wasser, 3 Eßl. Salz. — Zum Abschmälzen: 20 g Fett, 1 Eßl. Weckmehl.

Die gekochten, geschälten Kartoffeln werden heiß auf dem Wellbrett glatt zerdrückt, oder durch eine Kartoffelpresse gepreßt. Dazu gibt man das Mehl, die in ½ cm große Würfel geschnittenen, mit oder ohne Fett im Backofen gerösteten Weck- oder Brotwürfel, die Eier, sowie die andern Zutaten. Die Mehlzugabe richtet sich immer nach der Feuchtigkeit der Kartoffeln. So braucht man im Oktober mehr wie im Februar; vor Oktober ist es nicht ratsam, Klöße herzustellen. Es ist notwendig, daß man vor dem Rollen der Klöße einen Probekloß abkocht. Hält dieser, rollt man mit den mehlbestäubten Händen 18 Klöße, wobei man darauf achtet, daß die Brotwürfel in der Mitte des Kloßes stecken und letztere keine Risse haben. Bei sparsamen Wirtschaften läßt man die Eier weg, vergrößert die Mehlzugabe je nach Bedarf auf 100 bis 200 g und zwar halten die Klöße nur dann zusammen, wenn durch flinkes Arbeiten die Kartoffeln kochend heiß mit dem Mehl zusammen kommen und letzteres dadurch gebrüht wird und kleisternd wirkt. 10 Min. vor Gebrauch gibt man die fertigen Klöße in das strudelnde Salzwasser und läßt sie bei geschlossenem Topfe langsam kochen; das Wasser darf nach dem Einlegen nicht mehr strudeln und die Klöße nicht zerfallen. Beim Anrichten legt man die Klöße auf die heiße Platte, überschmälzt sie mit den gerösteten Weckkrumen und gibt hinzu Sauerbraten, Ragouts oder dergl.

785. Kartoffelkugeln.

Zut.: 2 Pfd. Kartoffeln, 1 kleiner Eßl. Salz, 2 Eigelb, 60 g Mehl, 2 Eiweiß, 1 Eßl. Wasser, Weckmehl, Backfett.

Gekochte, heiß durchgetriebene Kartoffeln werden mit Salz, Eigelb und Mehl gemengt und Kugeln (Durchmesser 3 cm) davon geformt. Kurz vor dem Gebrauch werden sie in verrührtem Eiweiß und Weckmehl umgewendet und schwimmend in heißem Fett goldbraun gebacken. Man verwendet die Kartoffelkugeln meistens als Verzierungen von Fleisch- oder Gemüseplatten. (Stückzahl: 40.)

786. Kartoffelpuffer.

Zut.: 2 Pfd. geschälte Kartoffeln, 1 Eßl. Salz, 100 g Kartoffelmehl, 1/4 l Milch, 2 Eier, Backfett.

Die Kartoffeln werden roh in eine Schüssel mit kaltem Wasser gerieben, kurz vor dem Backen abgegossen und in einer Küchenserviette fest ausgepreßt. Hierauf gibt man Salz, Mehl, Eigelb und zuletzt den steifen Eierschnee zu und setzt mit einem Löffel möglichst dünne Küchlein (Durchmesser 9 cm) in eine mit heißem Fett versehene Pfannkuchenpfanne. Die Puffer werden unter Wenden rasch knusperig gebacken und so schnell als möglich mit Salat, Spargeln oder einem Kompott aufgetragen.

787. Kartoffel-Spritzgebackenes.

Zut.: 2 Pfd. gekochte, geschälte Kartoffeln, 1/8 l Milch, 1 Eßl. Salz, 60—80 g Butter, 2—3 Eier. — Zum Streichen: 1 Eigelb.

Es können dazu Reste von Salzkartoffeln verwendet werden, die man durch die Fleischhackmaschine treibt. In die kochende Milch gibt man die Butter, das Salz und die Kartoffeln, rührt die Masse zu einem Kloß ab, der sich vom Topfe lösen muß. Sobald er wieder erkaltet ist, werden die Eier darunter gemengt, der Teig in einen, mit Sterntülle versehenen Spritzsack gefüllt und auf ein mit Fett bestrichenes Blech Ringe — S — oder sonstige Formen, wie Bienenkörbe und dergl. gespritzt, welche nach dem Streichen mit Eigelb in guter Hitze etwa 30 Min. gebacken werden. Die Kartoffelringchen werden als Beigabe zu Gemüse gereicht.

788. Kartoffeln nach Herzoginnen Art.

Zut.: 1/4 l Milch, 1 Teel. Salz, 10 g Butter, 1/4 Pfd. Mehl, 3 Eier, Prise Muskat, 170 g geriebene Kartoffeln. — Backfett.

Mit Milch, Salz, Butter und Mehl bereitet man einen gebrühten Teig, unter welchen man nach dem Erkalten die Eier und die geriebenen Kartoffeln mengt. Den erhaltenen Teig füllt man in einen Spritzsack mit weiter Sterntülle, spritzt auf Butterpapier 9 bis 10 cm lang Streifen, die man kurz vor dem Auftragen in heißem Fett schwimmend goldbraun bäckt. Man reicht die Kartoffeln als Zugabe zu Gemüse. (18 Stückchen.)

789. Schupfnudeln.

Zut.: 3 Pfd. Kartoffeln, 2 Eier, 100 g Mehl, 1 Eßl. Salz, Muskat, Backfett.

Die gekochten, geschälten Kartoffeln werden so heiß als möglich durch eine Presse gedrückt, oder auf dem Brett mit dem Wellholz zerdrückt. Dazu gibt man Mehl, Gewürz, Eier, arbeitet die Masse zusammen und rollt von dem dadurch erhaltenen Teig 9 cm lange, fingerdicke Schupfnudeln, welche kurz vor Gebrauch in heißem Fett

6—8 Min. gebacken werden. Zu Schupfnudeln darf man nur recht mehlige Kartoffeln verwenden, da man sonst mehr Mehl gebraucht und letzteres die Güte der Schupfnudeln beeinträchtigt. Will man die Schupfnudeln sparsamer zubereiten, gibt man sie vor dem Backen in kochendes Salzwasser, läßt sie vorsichtig 3 Min. nur ziehen, nicht kochen, und überschmälzt sie nach dem Herausnehmen mit in Fett gerösteten Weckkrumen. Oder man läßt die abgekochten Schupfnudeln erkalten und bäckt sie vor dem Auftragen in einer Pfannkuchenpfanne unter Wenden goldbraun. Man kann die Schupfnudeln auch ohne Eier herstellen, muß aber, wie bei den Kartoffelklößen mehr Mehl verwenden. (Siehe Nr. 784.)

790. Schaumkartoffeln.

Zut.: 6 große Kartoffeln, etwa 2 Pfd. wiegend. — Zum Füllen: 1 Pfd. Kartoffelmasse, 90 g Butter, 1 Teel. Salz, Prise Muskat, 2 Eier.

Längliche Kartoffeln werden im Wasser gebürstet, getrocknet und auf einem Blech im Backofen gar gebraten. Sodann schneidet man einen Deckel ab, schabt mit einem Teelöffel das Innere heraus, und treibt dasselbe noch heiß durch ein Sieb. Nun gibt man unter die schaumige Butter die vorgeschriebene Kartoffelmasse, Eigelb, Salz und den Schnee der Eiweiß. Diese Masse füllt man in die ausgehöhlten Kartoffeln, überspritzt sie mit dem Rest des in einen Spritzsack gefüllten Kartoffelteigs und überbäckt sie 25 Min. in dem gut heißen Backofen. Sie werden als Gemüsebeilage verwendet.

791. Kartoffeleckchen.

Zut.: 1 Pfd. gekochte, geschälte Kartoffeln, 1 Eßl. geriebenen Schweizerkäse, 1 Teel. Salz, wenig Muskat, 50 g erbsengroße Butterstückchen, 1 Ei. — Zum Bestreichen: Ei — Zum Bestreuen: 1 Eßl. geriebenen Schweizerkäse.

Die am Tag zuvor gekochten, geschälten Kartoffeln (auch Reste von übriggebliebenen Salzkartoffeln), treibt man durch die Mandelmühle und verarbeitet sie mit den angegebenen Zutaten auf dem Wellbrett zu einem glatten Teig. Dieser wird mit Hilfe von wenig Mehl 1 cm dick ausgewellt und verschobene Rechtecke davon geschnitten, welche man auf ein mit Butter bestrichenes Blech setzt. ½ Std. vor Gebrauch bestreicht man die Kartoffelecken mit verrührtem Ei, streut wenig geriebenen Schweizerkäse darauf und bäckt sie in guter Hitze etwa 25 Min. Man reicht sie als Zugabe zu Gemüse, wie Rosenkohl und dergl.

792. Kartoffelküchlein.

Zut.: 3 Pfd. Kartoffeln, 1 Eßl. Salz, 80 g Mehl, 1 Eßl. in Butter gedämpfte Zwiebel und Petersilie, 2 Eier, wenig Muskat, Backfett.

Die gekochten Kartoffeln werden nach dem Abdämpfen rasch durch die Presse getrieben oder auf dem Wellbrett mit dem Mehl mit Hilfe

des Wellholzes glatt zerdrückt. (Man kann auch die Reste von gekochten Kartoffeln jeder Art dazu verwenden, die man aber durch die Fleischmaschine oder Mandelmühle treiben muß. Zu den Kartoffeln gibt man die angegebenen Zutaten, mengt den Teig gut und formt mit den mehlbestäubten Händen runde Küchlein im Durchmesser von 6 cm. Diese bäckt man in heißem Fett unter Wenden 6—8 Minuten schön braun.

793. Kartoffelnestchen oder Strohkartoffeln.

Zut.: 2 Pfd. Kartoffeln, Prise Salz, Backfett.

Möglichst große, lange Kartoffeln werden gewaschen, geschält, abgetrocknet und in strohhalmdünne, möglichst lange Streifchen geschnitten. Diese werden kreuz und quer in den heißen Nestchenlöffel gelegt, wobei man darauf achtet, daß die Enden oben aus dem Löffel herausstehen. Nun wird der Löffel geschlossen und die Nestchen in recht heißem Fett, das den Löffel ganz bedeckt, goldbraun gebacken. Man kann sie, mit Gemüschen gefüllt, zum Garnieren einer Fleischplatte verwenden oder mit saurer Leber, Nieren und dergl. füllen und als Vorspeise, oder Abendessen reichen. In Ermangelung von einem Backlöffel werden die Kartoffeln lose in heißem Fett gebacken und unter dem Namen Strohkartoffeln bei garnierten Platten verwendet oder auf heiße Platten angerichtet und als Gemüsebeilage gereicht.

794. Kartoffelbögen.

Zut.: 30 g Mehl, 30 g am Tag zuvor gekochte, geriebene Kartoffeln, 30 g Butter, Prise Salz.

Die Butter wird mit dem Salz möglichst fein unter das Mehl und die Kartoffeln geschnitten und der Teig auf dem Wellbrett leicht zusammengearbeitet. Nachdem er in der Kälte wenigstens ½ Std. geruht hat, wellt man ihn messerrückendick aus, schneidet mit dem Backrädchen 1½ cm breite und 10 cm lange Streifen davon und legt diese über ein bestrichene, umgestürzte Zwiebackform oder sonst ein gewölbtes Blech. Hierauf verziert man sie mit ausgestochenen Teigblättchen, bestreicht die Bögen mit verrührtem Eigelb und bäckt sie in guter Hitze goldgelb (etwa 20 Min.). Man verwendet die Kartoffelbögen zum Garnieren von Gemüseplatten. (Stückzahl: 10—12.)

795. Kartoffelauflauf.

Zut.: 2½ Pfd. Kartoffeln. — Zum Kochen: 1 l Wasser, 1 Eßl. Salz. — ⅓ l Milch, 60 g Butter, 2—3 Eier, wenig Muskat. — Zum Belegen: 1 Eßl. Weckmehl, 20 g Butter.

Die Kartoffeln werden geschält, gewaschen, in Salzwasser weichgekocht, abgeschüttet und heiß durch ein Sieb getrieben. In die

heiße Milch gibt man Butter und Kartoffeln und schlägt den Brei mit dem Schneebesen möglichst schaumig. Nachdem er etwas abgekühlt ist, gibt man die Eigelb, Muskat, wenig Salz, sowie den steifen Eierschnee leicht darunter, füllt die Masse in eine gut gestrichene Form, belegt sie mit Weckmehl und Butterstückchen und läßt den Auflauf in nicht zu heißem Ofen 1 Std. aufziehen.

796. Kartoffelpudding.

Zut.: 500 g geriebene Kartoffeln, 60 g Butter, 4 trockene Brötchen, 1 kleiner Eßl. Salz, wenig Muskat, 3—4 Eier.

Die am Tag zuvor gekochten, geschälten Kartoffeln werden gerieben und mit der schaumig gerührten Butter, den abgeriebenen, eingeweichten, ausgedrückten, verzupften Brötchen, Salz, Muskat und Eigelb gut vermengt. Sodann fügt man den steifen Schnee der Eiweiß zu, füllt den Teig in die vorgerichtete Puddingform und kocht ihn nach Vorschrift im Wasserbad 1½ Std. Beim Gebrauch wird der Pudding gestürzt und zu Kalbs- oder einem Rinderbraten gereicht. Wird er ohne Fleisch zu Tisch gegeben, gibt man einen Butter- oder Tomatenbeiguß dazu.

797. Kartoffelauflauf mit Schinken.

Zut.: 3 Pfd. gekochte, durchgetriebene Kartoffeln, 40 g Butter, 3 Eier, 2 Eßl. Mehl, 1 Eßl. Salz, Prise Muskat, ¼ Pfd. verwiegten Schinken. — Zum Streichen: 40 g Butter, 1 Eßl. Weckmehl.

Zu der schaumig gerührten Butter gibt man abwechselnd das Mehl und Eigelb und mengt Gewürz, Kartoffelmasse und den steifen Eierschnee darunter. Eine bestrichene Auflaufform wird mit etwas Schinken bestreut, ein Drittel der Kartoffelmasse eingefüllt und wieder mit Schinken bestreut. So arbeitet man weiter bis man alle Zutaten eingelegt hat, bestreut den Auflauf mit Weckmehl und Butterstückchen und läßt ihn in gut heißem Ofen ¾ Stunden aufziehen.

20. Salat.

798. Ackersalat Feldsalat, (Sonnenwirbele).

Zut.: 2 Teller Ackersalat, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 2—3 Eßl. Essig, 3—4 Eßl. Öl, 1 Teel. fein verwiegte Salatkräuter oder Zwiebel.

Der Ackersalat wird geputzt, wobei man alle schlechten Blättchen, sowie die noch etwa vorhandenen Wurzeln abschneidet, gewaschen und ½ Std. in lauwarmes Wasser gelegt, damit er zarter wird. Hierauf wird er zur Entfernung des Wassers in einem reinen Tuch oder Sieb geschüttelt, und kurz vor dem Gebrauch mit den Zutaten leicht gemengt.

799. Endiviensalat.

Zut.: 2—3 Stöcke Endivie, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 2—3 Eßl. Estragonessig, 3—4 Eßl. Öl, 1 Teel. feingeriebene Zwiebel oder Knoblauch.

Gut gebleichte, gelbe Endivie wird geputzt, die dicken Rippen werden etwas abgeschleift und die Blätter fein geschnitten. Sodann wird sie gewaschen und, damit sie den bitteren Beigeschmack etwas verliert, eine halbe Stunde in lauwarmes Wasser gelegt. Kurz vor dem Gebrauch wird sie mit Hilfe eines reinen Tuches von dem anhaftenden Wasser befreit, und mit den Salatzutaten, welche man vorher in einer Schüssel gut verrührt hat, leicht gemengt. Verwendet man Knoblauch als Würze, wird die Schüssel nur mit dem aufgeschnittenen Knoblauch ausgerieben.

800. Kopfsalat.

Zut.: 2—3 Salatköpfe, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 1 Teel. feinverwiegte Kräuter wie Estragon, Pimpinell, Borretsch usw., 2—3 Eßl. Essig, 3—4 Eßl. Öl.

Feste, gelbe Köpfe, welche, wenn möglich, erst kurz vor dem Gebrauch aus dem Garten geholt werden, werden auseinander gelöst, wobei alle grünen schlechten Teile entfernt, die starken Rippen herausgeschnitten und große Blätter geteilt werden. Sodann wird der Salat in mehreremal zu wechselndem Wasser gewaschen, wobei man darauf achtet, daß der Wasserstrahl nicht auf den Salat fällt und zum Abtropfen auf ein Salatsieb gelegt. Kurz vor dem Gebrauch wird der Salat in dem Sieb oder in einem reinen Tuche leicht geschwungen, damit alles Wasser gut herauskommt und in den Salatbeiguß gegeben, der aus Salz, Pfeffer, den verwiegten Gewürzkräutern, Essig und Öl hergestellt wurde und durch tüchtiges Rühren eine dickliche Beschaffenheit erhält. Der Salat wird leicht gemengt und sofort aufgetragen.

801. Kopfsalat mit Eierzugabe.

Zut.: 3 Köpfe Salat, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 2 hartgekochte Eier, 2—3 Eßl. Essig, 3—4 Eßl. Öl, 1 Bündchen Schnittlauch.

Die hartgekochten Eier werden aus der Schale gelöst, das Eigelb glatt zerdrückt, oder durch ein Sieb gestrichen und mit den Salatzutaten gut vermengt. Das Eiweiß wird grob verwiegt und nebst dem nach Nr. 800 vorgerichteten Kopfsalat möglichst leicht mit dem Beiguß gemengt. Nach Belieben kann man den angerichteten Salat mit hartgekochten Eiern verzieren und mit Schnittlauch bestreuen.

802. Kressesalat.

Zut.: 2 Suppenteller Kresse, 1 Teel. Salz, $^1/_2$ Teel. geriebene Zwiebel, 2—3 Eßl. Estragonessig, 3—4 Eßl. Öl.

Die Kresse, welche nicht zu langstielig sein darf, wird verlesen, gewaschen und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Mit Salz, Zwie-

bel, Essig und Öl bereitet man den Salatbeiguß, zieht kurz vor dem Gebrauch die Kresse und nach Belieben fein geschnittene Radieschen darunter und bringt den Salat sofort zu Tisch. Man kann dem Salatbeiguß auch ein gekochtes, glatt gerührtes Eigelb und 4 Eßlöffel sauren Rahm zugeben; das Öl bleibt in diesem Falle weg.

803. Rettichsalat.

Zut.: 18 mittelgroße Rettiche, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 2—3 Eßl. Essig, 3—4 Eßl. Öl, eine geriebene halbe Zwiebel oder wenig Schnittlauch.

Am besten schmecken dazu die sogenannten Mairettiche, welche nach dem Waschen dünn geschält und fein geschnitten oder gehobelt werden. Sodann werden sie mit Salz, Essig, Öl, Pfeffer und den geriebenen Zwiebeln gut gemengt. Den feingeschnittenen Schnittlauch streut man nach dem Anrichten darüber. Nach Belieben kann man unter den Salat auch eine geschälte, gehobelte Gurke geben.

804. Geriebener Rettichsalat.

Zut.: 2 Pfd. Rettiche, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 2—3 Eßl. Weinessig, 4 Eßl. Rahm oder 3—4 Eßl. Öl, 1 Teel. feingeschnittenen Schnittlauch.

Dazu werden große Rettiche verwendet, die nach dem Putzen auf dem Reibeisen fein zu reiben sind. Sodann werden die Gewürze darunter gemengt, mit Schnittlauch bestreut und der Salat als Beilage zu kaltem Braten oder gekochtem Ochsenfleisch gereicht.

805. Gurkensalat.

Zut.: 2 Gurken, etwa 2—2½ Pfd. wiegend, 1 Teel. Salz, 2—3 Eßl. Essig, 3—4 Eßl. Öl, Prise Pfeffer, wenig Senf. — Oder: 2 Gurken, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, wenig Senf, 2—3 Eßl. Essig, 6 Eßl. Rahm, 1 Teel. feingeschnittener Schnittlauch.

Dazu eignen sich am besten die sogenannten Schlangengurken, die sich fest anfühlen und in der Farbe schön grün sind. Die Gurken werden geschält, wobei man die Spitze abschneidet und probiert, ob die Frucht nicht bitter ist; sodann dünn gehobelt oder geschnitten, das Salz, sowie die anderen Zutaten zugegeben, gut gemengt und nach dem Anrichten mit Schnittlauch bestreut. Nun soll der Salat sofort aufgetragen werden. Manche Hausfrauen salzen die Gurken einige Zeit vor dem Mengen, gießen dann die gezogene Brühe ab und geben beim Anrichten die Gewürze zu. Der Gurkensalat ist aber bei dieser Zubereitung schwerer verdaulich.

806. Selleriesalat.

Zut.: 4 Sellerieknollen. — Zum Abkochen: 1 l Wasser, 1 Eßl. Salz. — Zum Beiguß: 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 2—3 Eßl. Essig, 3—4 Eßl. Öl.

Möglichst glatte Sellerieknollen werden nach dem Putzen mit Wasser und Salz weichgekocht (1—2 Std.), geschält, in kleine, dünne

Scheibchen geschnitten und mit den Salatzutaten vorsichtig gemengt. Der Salat soll 1—2 Stunden vor dem Gebrauch angerichtet werden, damit die Gewürze und das Öl gut einziehen können.

807. Oder:

Zut.: 4 Sellerieknollen, 1/4 l Wasser, 1/2 Eßl. Salz, 2—3 Eßl. Essig.

Die gewaschenen Sellerieknollen werden abgeschabt, in feine Blättchen geschnitten und mit den obigen Zutaten in gut glasiertem Topfe langsam auf der Seite des Herdes oder in der Kochkiste weichgedämpft. Sodann wird der Salat ohne Zugabe von Öl angerichtet und kalt aufgetragen. Bei dieser Zubereitungsart bleiben dem Sellerie die wertvollen Bestandteile besser erhalten.

808. Grüner Bohnensalat.

Zut.: 3 Pfd. Bohnen. — Zum Abkochen: 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz. — Zum Beiguß: 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 1 Teel. geriebene Zwiebel, 2—3 Eßl. Estragonessig, 3—4 Eßl. Öl.

Die von den Fäden und Spitzen befreiten Bohnen werden geschnitzelt und in kochendem Salzwasser nicht zu weich gekocht. Sodann werden sie abgeschüttet, abgeschreckt und unter den Beiguß gegeben, den man von den angegebenen Zutaten hergestellt hat. Der Salat wird gemengt und, nachdem er 1—2 Std. gut durchgezogen hat, angerichtet und nach Belieben mit feingeschnittener Petersilie bestreut.

809. Weißer Bohnensalat.

Zut.: 1 Pfd. weiße Bohnen, 3 l Wasser. — Zum Salatbeiguß: 1 feingeschnittene Zwiebel, 1/2 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 3—4 Eßl. Essig, 4 Eßl. Öl.

Die am Abend zuvor gewaschenen, eingeweichten Bohnen werden mit frischem, weichem Wasser beigestellt und in der Kochkiste weichgekocht. (4 Std.) Alsdann gießt man sie auf ein Sieb und mengt sie, wenn sie anfangen kalt zu werden, mit dem vorher verfertigten Salatbeiguß. An Stelle von Öl kann man unter den mit den anderen Salatzutaten gemengten Salat kurz vor dem Auftragen 60 g in Würfel geschnittene, ausgebratene Speckwürfel samt dem ausgebratenen Fett zugeben. Bohnensalat darf nicht trocken schmecken und soll einige Stunden vor dem Gebrauch angemengt werden. Die Bohnen müssen ganz sein.

810. Gelbrübensalat.

Zut.: 2 Pfd. Gelbrüben. — Zum Abkochen: 1 l Wasser, 1 Eßl. Salz. — Zum Beiguß: 3—4 Eßl. Essig, 3—4 Eßl. Öl, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 1 Teel. geriebene Zwiebel, einige Tropfen Maggis Würze.

Lange dünne Gelbrüben werden gewaschen, wenn nötig gebürstet und mit Wasser und Salz langsam weichgekocht. Je nach der Jahres-

zeit rechnet man 1—2 Std. Kochzeit. Sobald die Gelbrüben weich sind, werden sie abgeschüttet, geschält und in dünne Scheiben geschnitten. Darüber gibt man die angegebenen Salatzutaten und sucht letztere durch Schütteln vorsichtig darunter zu mengen. Die Blättchen müssen dabei schön ganz bleiben.

811. Blumenkohlsalat.

Zut.: 2 Pfd. geputzter Blumenkohl (2 mittelgroße Köpfe). — Zum Abkochen: 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz, 1/8 l Milch. — Salatbeiguß: 1 Teel. Salz, 1 Teel. Zitronensaft, 3—4 Eßl. Essig, 3—4 Eßl. Öl.

Der Blumenkohl wird geputzt, d. h. er wird von allen grünen Blättern befreit und der Strunk weggeschnitetn. Man gibt den gewaschenen Blumenkohl in das kochende Salzwasser, kocht ihn nicht zu weich, nimmt ihn heraus und zieht ihn sofort durch kaltes Wasser. Sodann werden die einzelnen Röschen vorsichtig abgelöst und wieder in Blumenkohlform auf eine Salatschale zusammengesetzt. Darüber gießt man den vorher bereiteten Salatbeiguß, der etwas einziehen soll, bevor man den Salat aufträgt. Der Blumenkohlsalat kann auch nur mit den Gewürzen und Essig begossen und dann mit einer Mayonnaise überzogen und garniert werden.

812. Spargelsalat.

Zut.: 3 Pfd. Spargeln, 3 l Abkochwasser, 2 Eßl. Salz. — Zum Beiguß: 1 Teel. Salz, 1 Prise Pfeffer, 3—4 Eßl. Weinessig, 4 Eßl. Öl.

Die Spargeln werden geputzt, die zarten Teile in halbfingerlange Stückchen geschnitten und vorsichtig in einem Sieb oder Spargelkocher in kochendem Salzwasser etwa 30 Min. gekocht. Sodann richtet man einen Salatbeiguß aus Salz, Pfeffer, Weinessig und Öl, zieht nach dem Durchrühren die Spargeln vorsichtig darunter und richtet den Salat an. Nach Belieben kann man die eingeschichteten Spargeln nach dem Begießen des Salatbeigusses mit einer Mayonnaise überziehen.

813. Kartoffelsalat.

Zut.: 3 Pfd. Kartoffeln. — Zum Beiguß: 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 3/8 l heiße Fleischbrühe, 1 Teel. geriebene Zwiebel, einige Tropfen Maggis Würze, 3—4 Eßl. Weinessig, 4 Eßl. Öl.

Lange, nicht zu mehlige Kartoffeln (am geeignetsten sind die sogenannten Mäusle) werden weich gekocht. Sodann werden die Kartoffeln geschält und in messerrückendicke Scheiben geschnitten. Nun gibt man die Gewürze, die heiße Fleischbrühe, sowie Essig und Öl zu und sucht den Salat durch Schütteln tüchtig zu mengen. Der Salat soll gut saftig sein und muß noch warm aufgetragen werden. Will man ihn feiner herstellen, so mengt man unter den fertigen Salat 2—3 Eßlöffel Mayonnaise. Oder man mengt ihn vor dem Auftragen an Stelle von Öl mit ausgebratenen Speckwürfeln.

814. Geriebener Kartoffelsalat.

Zut.: 3 Pfd. Kartoffeln, 1/3 l Fleischbrühe, 3/4 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 3—4 Eßl. Essig, 3 Eßl. Öl, 1 Teel. geriebene Zwiebel, einige Tropfen Maggis Würze.

Übriggebliebene, gekochte Kartoffeln werden durch die Mandelmaschine getrieben, mit der heißen Fleischbrühe begossen und mit dem Gewürz gemengt. Den fertigen Salat füllt man in die Salatschüssel, streicht ihn mit einem in heißes Wasser getauchten Messer glatt und kerbt ihn leicht ein. Oder: man behält einen kleinen Teil Salat zurück, färbt diesen mit Rotrübensaft leicht rosa und verziert mit Hilfe eines Spritzsackes die glatt gestrichene Oberfläche mit kleinen Sternchen.

815. Kartoffelsalat mit Gurken.

Zut.: 2 Pfd. Kartoffeln, 1 Gurke, etwa 1 Pfd. wiegend. — Zum Beiguß: 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 1/2 l heiße Fleischbrühe, 1 Teel. geriebene Zwiebel, 3—4 Eßl. Weinessig, 3—4 Eßl. Öl. — Zum Bestreuen: feingeschnittenen Schnittlauch.

Die Gurke wird geschält, wobei man die Spitze abschneidet und probiert, ob die Frucht nicht bitter ist; sodann fein hobelt oder schneidet. Die inzwischen weichgekochten Kartoffeln werden geschält, in dünne Scheiben geschnitten und mit den Gurken vermischt. Nun gibt man Salz, Pfeffer, Zwiebeln, die heiße Fleischbrühe, sowie Essig und Öl zu und mengt den Salat gut untereinander. Der Salat soll einige Zeit stehen, damit der Gurkengeschmack in die Kartoffeln einzieht. Auch dieser Salat soll etwas warm aufgetragen werden.

816. Heringssalat.

Zut.: 3 Pfd. Kartoffeln, 1—2 Heringe. — Zum Beiguß: 1 Teel. geriebene Zwiebel, 3/8 l heißes Wasser oder Fleischbrühe, Prise Pfeffer, 3—4 Eßl. Essig, 3 Eßl. Öl, einige Tropfen Maggis Würze.

Die gewässerten Heringe werden geputzt, in Würfel geschnitten und unter den nach Nr. 813 hergestellten Kartoffelsalat gemengt. Etwa vorhandene Heringsmilch wird durch ein Sieb getrieben und mit dem Essig glatt verrührt dem Salat zugegeben.

817. Tomatensalat.

Zut.: 3 Pfd. Tomaten, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 3 Eßl. Essig, 4 Eßl. Öl, 1 Eßl. feinverwiegte Zwiebel. — Zum Bestreuen: 1 Teel. feingeschnittener Schnittlauch.

Länglich geformte, feste Tomaten werden mit einem reinen Tuche abgerieben, in feine Scheibchen geschnitten und aus diesen vorsichtig die Kerne entfernt. Hierauf gießt man den gut gemengten Salatbeiguß darüber, läßt ihn gut einziehen und reicht den Salat zu kaltem Braten, oder als Beilage zu Ochsenfleisch. Oder: man verwendet ihn zur Verzierung von anderen Salaten, wie Sellerie und Blumenkohl und spritzt Mayonnaise darüber.

818. Krautsalat.

Zut.: 1 Krautkopf (etwa 3 Pfd. wiegend), 1 Eßl. Salz, 3—4 Eßl. Essig, Prise Pfeffer, 80 g Speck, 1 Eßl. Zwiebel.

Von einem festen Weiß- oder Rotkrautkopf werden die äußeren schlechten, sowie harten Blätter entfernt, Strunk und starke Rippen weggeschnitten und das Kraut fein gehobelt. Hierauf bestreut man das Kraut mit Salz, gibt den Essig darüber, sowie einen Deckel oder Brettchen, beschwert es mit einem Stein oder Gewicht und läßt es mehrere Stunden oder über Nacht stehen. Kurz vor dem Gebrauch wird der Speck in ½ cm große Würfel geschnitten, in einer Bratpfanne gut ausgebraten und nebst dem ausgetretenen Fett, Gewürz und dem heißen Essig über das geschnittene Kraut gegeben. Nun wird der Salat gut gemengt, angerichtet und kalt oder warm aufgetragen.

819. Eiersalat.

Zut.: 6 Eier, 3 Eßl. Öl, 3 Eßl. Essig, (nicht scharf), 2 Eßl. Zitronensaft, ½ Teel. Senf, 1 Eßl. verwiegte Kräuter, Prise Zucker, 2 Eßl. Wein, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer.

Die hartgekochten Eier werden geschält und das Eiweiß vom Eigelb getrennt. Die Eigelb treibt man durch ein Haarsieb. Sodann rührt man sie mit Öl glatt, würzt mit Zitronensaft, Senf, der geriebenen Zwiebel, den feinverwiegten Kräutern, Essig und etwas Wein, gibt zuletzt das feinverwiegte Eiweiß zu und bestreut den angerichteten Salat mit verwiegter Petersilie.

820. Eiersalat (Andere Art).

Zut.: 6 Eier, 1 Eßl. feinverwiegte Zwiebel und Petersilie, ½ Teel. Senf, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 3—4 Eßl. Öl, 3 Eßl. Essig.

Die hartgekochten Eier werden aus der Schale gelöst, in ½ cm dicke Scheiben geschnitten, schuppenartig in eine Glas- oder Porzellanschale geschichtet und mit dem, aus den angegebenen Zutaten hergestellten Salatbeiguß begossen. So vorgerichtet läßt man den Salat 2 Std. durchziehen, übergießt ihn währenddessen mit dem abgelaufenen Beiguß und reicht ihn nach dem Bestreuen mit Petersilie oder Schnittlauch zu gekochtem Ochsenfleisch.

821. Gemüsesalat.

Zut.: Blumenkohl, Brockelerbsen, Karotten, Bohnen, Sellerie, Kartoffeln, Rotrüben, Spargeln, Abkochwasser, Salz, Pfeffer, Essig, Öl. — Mayonnaise.

Junge Gemüschen, wie sie die Jahreszeit bietet, werden geputzt, gewaschen, jedes nach seiner Art weichgekocht. Hierauf werden die Gemüschen gerichtet und zwar Blumenkohl in kleine Röschen geteilt, Spargeln in 5 cm lange Stückchen geschnitten, ebenso die Bohnen; Sellerie, Gelbrüben, Rotrüben und Kartoffeln schnei-

det man in Scheiben und sticht diese gleichmäßig aus. Nun werden die Gemüschen, jede Art für sich, vorsichtig mit Essig, Öl und Pfeffer gemengt und in Feldern in eine Glasschale eingesetzt. Man achte darauf, daß die Farben gut zusammen passen und legt Blättchen wie Kartoffeln, Sellerie, Rotrüben und Gelbrüben schuppenartig übereinander. Das Ganze verziert man mit Mayonnaise und reicht den Salat zu kaltem Fleisch. Mit etwas Geschicklichkeit kann man diesen Salat auch um kalten Braten setzen; man bedarf dazu aber großer Platten.

822. Italienischer Salat.

Zut.: 1 Pfd. Kartoffeln, 1/2 Pfd. Äpfel, 1/4 Pfd. Rotrübensalat, 50 g Essiggurken, 1/2 geriebene Zwiebel, 1/4 Pfd. Kalbsbraten, 2 Heringe, 1 Teel. Salz, 3 Eßl. Essig, Prise Zucker, 1/4 l Fleischbrühe, 5 Eßl. Mayonnaise. — Garnitur: Eier, Gurken, Kapern, Sardellen, Rotrüben.

Die gekochten, geschälten Kartoffeln, geschälte Äpfel, Rotrüben, Essiggurken, Kalbsbraten, sowie die gewässerten, geputzten Heringe werden in 3/4 cm große, gleichmäßige Würfel geschnitten und nebst der geriebenen Zwiebel, Salz, Pfeffer, Zucker und Fleischbrühe gut gemengt. Hierauf bereitet man eine Mayonnaise, zieht diese unter den gemengten Salat und läßt denselben einige Stunden durchziehen. Sodann füllt man ihn in eine nicht zu hohe Porzellan- oder Glasschale und verziert den Salat mit den hartgekochten Eiern, Gurken usw. Mit einiger Geschicklichkeit kann man Wappen, Stern oder dergl. auf den Salat auslegen. An Stelle des Kalbsbratens kann man auch Schinken, Zunge oder Lenden verwenden, oder den Salat auch ohne Fleisch und Mayonnaise herstellen. Bei einfacher Wirtschaftsführung tritt an Stelle der Mayonnaise 3 Eßl. Öl.

823. Russischer Salat.

Zut.: 65 g Schinken, 65 g Kalbsbraten oder Geflügelreste, 65 g Zunge, 65 g Hummer, 65 g Sardellen, 65 g Trüffel, 65 g Champignons, 65 g Essiggurken, 65 g Kapern, je 65 g gekochte Gemüse, wie Bohnen, Erbsen, Karotten, weiße Rüben und Kartoffeln, 2 Eßl. Weinessig. — Zur Mayonaise: 3 Eigelb, 5/8 l Olivenöl, 1 Eßl. Essig, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 1 Teel. Senf, einige Tropfen Maggis Würze.

Alle Zutaten werden in 1 cm große Würfel geschnitten, vorsichtig mit etwas Weinessig gemengt und unter die vorher gerichtete Mayonnaise gezogen. Man füllt den Salat in Muscheln oder in eine Kristallschale, überzieht ihn mit etwas zurückbehaltener Mayonnaise und verziert ihn je nach dem Gebrauch mit Oliven, Krebsen, hartgekochten Eiern, Fleischgelee und dergl. und reicht den Salat als Vorspeise oder kalten Zwischengang oder zu kaltem Braten und dgl. (Gibt 12 Muscheln.)

824. Bunter Salat.

Zut.: 250 g Rotrüben, 250 g Kartoffeln, 250 g Sellerie, 250 g Gurken, 2 Eier, 3 Eßl. Estragonessig, 1 Teel. Senf, 1 Teel. Salz, 1 Teel. Zucker, 3 Eßl. Öl, 2 Eßl. dicken, sauren Rahm.

Rotrüben, Kartoffeln und Sellerie werden gewaschen, weichgekocht, geschält und nebst den Essiggurken in 2 cm breite dünne Blättchen geschnitten. Aus den hartgekochten Eiern löst man das Eigelb, zerdrückt und verrührt es mit Essig, Salz, Öl, Senf, Zucker, Rahm und mengt die vorgerichteten Zutaten vorsichtig mit dem verwiegten Eiweiß darunter. Man reicht den Salat zu kaltem Braten oder als Beilage zu Ochsenfleisch.

825. Rotrübensalat.

Zut.: 3 Pfd. Rotrüben (ohne Blätter). — Zum Abkochen: 3 l Wasser, 1 Eßl. Salz, — Zum Einlegen: $^1/_2$ l mit Wasser verdünnten, abgekochten Essig, 1 Teel. Salz, 1 Teel. Zucker, 1 Zwiebel, 6 Pfefferkörner, 6 Körner Koriander.

Die Rotrüben, welche nicht zu groß sein sollen, werden geputzt, die Blätter werden dabei 2 cm oberhalb der Rübe abgedreht und die Rüben samt den Wurzelspitzen gewaschen. Hierauf stellt man sie mit kaltem Wasser und Salz bei und läßt sie langsam weichkochen. Je nach der Größe und der Jahreszeit rechnet man 1—2 Std. Kochzeit. Um das Garsein zu erkennen, nimmt man eine Rübe mit einem Tuch heraus; wenn sie sich weich anfühlt und die Haut sich ablöst, sind die Rüben gar. Nun werden sie geschält und mit einem glatten oder auch gezackten Messer in $^1/_4$ cm dicke Scheiben geschnitten. Alsdann schichtet man die Rotrüben mit in Scheiben geschnittener Zwiebel und den anderen Gewürzen in eine Schüssel oder Steinzeugtopf, gießt den mit Wasser verdünnten Essig darüber und läßt sie gut zugedeckt einige Tage stehen. Will man die Rotrüben längere Zeit aufbewahren, empfiehlt es sich, den Essig nebst Wasser einmal aufzukochen und nach dem Erkalten über die Rüben zu gießen; die Flüssigkeit muß die Rüben bedecken und durch Beschweren mit einem Porzellanscherben und einem Stein über den Rotrüben gehalten werden. Auch durch Zugabe eines Stückchens rohen Meerrettichs werden die Rüben haltbarer gemacht.

21. Kompott.

Siehe Seite 40.

826. Apfelkompott.

Zut.: 3 Pfd. Äpfel, $^1/_2$ l Wasser, 100 g Zucker, 1 Stückchen Zimt oder Zitrone.

Die Äpfel werden gewaschen, die Blume und der Stiel weggeschnitten und die Frucht je nach der Größe in 6—8 Schnitze geteilt. Sodann gibt man das Obst nebst Wasser, Zucker und Zimt in eine Messingpfanne und läßt es langsam weichkochen, wozu man je nach der Sorte 30—50 Min. rechnet. Sobald die Äpfel weich sind, werden sie nach dem Entfernen des Zimts durch ein Sieb getrieben und das Kompott angerichtet. Nach Belieben kann man zur Würze $^1/_8$ l Wein zugeben.

827. Oder:

Die Äpfel werden geschält und geteilt, wobei man Blume, sowie Kernhaus und Stiel entfernt. Sodann werden die Äpfel mit dem Wasser, Zucker und Zimt beigestellt, weichgekocht und glatt verrührt oder durch ein Sieb getrieben. Je nach der Sorte muß man mehr oder weniger Wasser und Zucker verwenden. Nach Belieben kann man das angerichtete Äpfelkompott dick mit Zucker bestreuen und mit einem glühenden Feuerhaken abbrennen. Im Städtehaushalt werden Schalen und Kerne zur Herstellung von Essig oder Gelee verwendet.

828. Halbierte, gedämpfte Äpfel.

Zut.: 3 Pfd. Äpfel, $1^1/_4$ l Wasser, $^1/_8$ l Wein, 250 g Zucker, Zitrone, 40 g Korinthen, 30 g blätterig geschnittene Mandeln.

Mürbe Äpfel, wie Reinetten, Calville usw., welche nicht zu groß sein dürfen, werden vorsichtig geschält, halbiert und das Kernhaus mit einem Kartoffelbohrer vorsichtig entfernt. Nun reibt man die Früchte mit einer ausgeschnittenen Zitrone ab (damit sie schön weiß bleiben) und legt sie bis zum Kochen in reines Wasser, in welches man gleichzeitig auch die Zitrone legt. In gut glasiertem Topfe bringt man das Wasser nebst Wein, Zucker und Gewürz zum Kochen, legt einen Teil der Äpfel nebeneinander hinein und dämpft sie unter vorsichtigem Umwenden weich. Wenn sie sich mit einem Strohhalm leicht durchstechen lassen, nimmt man sie heraus und türmt sie schuppenartig in eine Kompottschale. Oben darüber streut man nach Belieben gewaschene, gebrühte Korinthen, blättrig geschnittene Mandeln und gießt den eingekochten Saft als Glasur darüber, oder man legt etwas Äpfel-, Johannisbeer- oder Quittengelee auf die Apfelscheiben.

829. Pfirsich- oder Aprikosenkompott.

Zut.: 3 Pfd. Früchte, $\frac{3}{4}$ l Wasser, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker.

Die Früchte werden in kochendes Wasser getaucht, geschält, halbiert und entsteint. Nun läßt man den Zucker mit dem Wasser zur kleinen Perle kochen, gibt eine kleine Menge der Früchte nebst 4—6 entsteinten Pfirsichkernen hinein und läßt sie, sobald sie anfangen zu kochen, auf der Seite des Herdes je nach der Härte der Frucht 2—5 Min. ziehen. Sodann nimmt man die Früchte mit einem Löffel vorsichtig heraus, setzt sie schuppenartig in eine Kompottschale, kocht die zweite Menge usw., bis alles Obst gar ist. Zuletzt wird der Saft eingekocht und über die Früchte gegossen.

830. Birnenkompott.

Zut.: $2\frac{1}{2}$ Pfd. Birnen, 1 l Wasser, 150 g Zucker, 1 Stückchen Zimt.

Die Birnen werden dünn geschält, die Blüte, sowie die obere Hälfte des Stieles entfernt und die Frucht je nach der Größe in zwei oder mehrere Teile geschnitten. Die noch vorhandenen Stiele werden leicht abgeschabt und die Birnen mit den angegebenen Zutaten in offenem Topfe möglichst langsam weichgekocht, wozu man 2—3 Std. rechnet. Die Birnen sollen sich dabei rötlich färben und dürfen nicht zerfallen. Nach Belieben kann man etwas Kirsch- oder Preißelbeersaft zugeben oder die Birnen mit dem Bundmesser schälen, damit sie ein hübscheres Aussehen bekommen.

831. Dürrobst.

Zut.: 1 Pfd. Obst, $1\frac{1}{4}$ l Wasser, 3 Eßl. Zucker, $\frac{1}{2}$ Stange Zimt, oder 1 Stückchen Zitrone.

Das Obst wird gewaschen und 12 Std. vor dem Kochen in Wasser eingeweicht. Bei der Zubereitung stellt man die Früchte mit dem Einweichwasser, Zimt und Zucker auf den Herd und läßt sie möglichst langsam weichkochen. Beim Anrichten würzt man nach Belieben mit Wein. Kocht man das Obst in der Kochkiste, was sehr zu empfehlen ist, verwendet man zum Einweichen $\frac{1}{4}$ l Wasser weniger.

832. Erdbeerkompott.

Zut.: 2 Pfd. Erdbeeren, $\frac{1}{4}$ l Wasser, 300 g Zucker.

Garten- oder Walderdbeeren werden verlesen, etwa vorhandene Stiele durch vorsichtiges Abdrehen entfernt, die Gartenfrüchte wenn nötig rasch gewaschen und in die Kompottschale geschichtet. Zucker und Wasser werden bis zum Faden gekocht und kochend heiß über die Erdbeeren gegossen. Die Schale stellt man, um das Zerspringen zu verhüten, in kaltes Wasser. Nach dem Erkalten kann das Kompott aufgetragen werden.

833. Heidelbeerkompott.

Zut.: 3 Pfd. Heidelbeeren, $^1/_{10}$ l Wasser, 150 g Zucker, 1 Stückchen Zimt.

Die Heidelbeeren werden rasch gewaschen, mit Wasser, Zucker und Zimt beigestellt und weichgekocht, wozu man etwa 15 Min. rechnet. Sie werden angerichtet und kalt aufgetragen. Nach Belieben kann man die Kompottschale vor dem Einfüllen des Obstes mit Zwieback auslegen, damit letzterer die Brühe auffaugt. Außerdem wirkt die Zwiebackzugabe etwas sättigender.

834. Johannisbeerkompott.

Zut.: $2^1/_2$ Pfd. Johannisbeeren, $^1/_2$ Pfd. Zucker, $^1/_8$ l Wasser.

Großfrüchtige Johannisbeeren werden mit einer Gabel abgestreift, gewaschen und in den zur kleinen Perle gekochten Zucker gegeben. Hierauf läßt man das Obst 10 Min. darin ziehen, legt die Beeren mit dem Schaumlöffel in die Kompottschale, kocht den Saft gut ein und gießt ihn hierauf über die Früchte.

835. Kirschenkompott.

Zut.: $2^1/_2$ Pfd. Kirschen, $^1/_4$ l Wasser, $^1/_4$ Pfd. Zucker, 1 Stückchen Zimt.

Feste Kirschen werden entstielt, gewaschen und mit Wasser, Zucker und Zimt beigestellt und langsam weichgekocht, wozu man je nach der Sorte 20—25 Min. rechnet. Die Kirschen dürfen nicht zerfallen.

836. Mirabellenkompott.

Zut.: $2^1/_2$ Pfd. Mirabellen, $^1/_3$ l Wasser, 200 g Zucker.

Die Mirabellen, welche nicht überreif sein dürfen, werden entstielt und mit einer Nadel einigemal gestupft. Sodann wird der Zucker mit dem Wasser bis zur Perle gekocht, die gewaschenen Mirabellen zugegeben und vorsichtig auf der Seite des Herdes weichgekocht. (25 Min.) Man nimmt die Mirabellen mit dem Schaumlöffel heraus, läßt den Saft ein wenig einkochen und gießt ihn über die angerichteten Früchte.

837. Orangenkompott (Orangensalat).

Zut.: 12 Orangen, 200 g Zucker, $^1/_8$ l Wasser.

Orangen mit hellgelber Farbe und glatter Schale werden sorgfältig geschält; es darf keine weiße Haut daran haften bleiben. Sodann schneidet man sie querüber in messerrückendicke Scheiben und legt diese nach Entfernung der Kerne in eine Kompottschale. Man gießt den zur kleinen Perle gekochten Zucker darauf und läßt diesen 3—4 Std. einziehen. Je nach der Säure der Frucht verwendet man mehr oder weniger Zucker.

838. Reineclaudenkompott.

Zut.: 2½ Pfd. Früchte, ⅛ l Wasser, 350 g Zucker.

Die Reineclauden dürfen nicht weich sein und werden nach dem Waschen ½ Min. auf einem Sieb liegend in kochendes Wasser getaucht. Hierauf gibt man sie an den zur kleinen Perle gekochten Zucker, läßt sie darin möglichst langsam weichkochen, gibt sie in eine Kompottschale und übergießt sie mit dem eingekochten Saft.

839. Rhabarberkompott.

Zut.: 3 Pfd. Rhabarber, ⅛ l Wasser, 300 g Zucker.

Fleischige Stiele von jungem Rhabarber werden ungeschält in 3—4 cm lange Stückchen geschnitten und um ihm die Säure zu nehmen mit kochendem Wasser, dem man eine Messerspitze Natron zugegeben hat, überbrüht. Hierauf wird Zucker und Wasser zum Faden gekocht, die Rhabarberstückchen zugegeben, weichgekocht und mit dem Schaumlöffel in die Kompottschüssel gelegt. Nun kocht man den Saft noch etwas ein und gießt ihn über die Rhabarberstückchen. Harte Rhabarberstiele müssen vor dem Kochen geschält werden.

840. Stachelbeerkompott.

Zut.: 2½ Pfd. Stachelbeeren, ½ Pfd. Zucker, ⅛ l Wasser.

Dazu eignen sich am besten die ausgewachsenen, aber noch unreifen Früchte. Man schneidet von denselben Stiel und Blume weg, stellt sie mit kaltem Wasser auf das Feuer, gibt eine Messerspitze Natron zu, bringt die Beeren zum Kochen und gießt sie auf ein Sieb. Unterdessen kocht man Zucker und Wasser zum Faden, gibt die Stachelbeeren hinein und läßt sie auf der Seite des Herdes etwa 20 Min. mehr ziehen als kochen. Die Früchte dürfen nicht zerfallen.

841. Zwetschgenkompott.

Zut.: 3 Pfd. Zwetschgen, ⅛ l Wasser, 200 g Zucker, 1 Stückchen Zimt.

Die gewaschenen Zwetschgen werden entsteint, mit den angegebenen Zutaten langsam weichgekocht (15—20 Min.) und beim Anrichten wird der Zimt wieder entfernt.

22. Mehl-, Milch- und Süßspeisen.

842. Nudeln als Gemüse.

Zut.: 4—5 große Eier, 500 g Mehl, Abkochwasser, Salz. — Zum Abschmälzen: 30 g Butter, 20 g feine Nudeln.

Die Eier werden in einer Schüssel gut verrührt, langsam wird so viel Mehl dazu gegeben, daß man den Teig auf das Nudelbrett nehmen kann. Der erhaltene Teig wird mit den mehlbestäubten Händen solange geknetet, bis sich beim Durchschneiden kleine Löchlein zeigen. Hierauf teilt man den Teig in 5—6 Teile; einen Teil läßt man auf dem Brett liegen, während man die übrigen Teilchen zwischen zwei Teller legt, damit sie bis zum weiteren Gebrauche von der Luft nicht ausgetrocknet werden. Der auf dem Wellbrett befindliche Teil wird rund geknetet und hierauf mit dem Wellholz ausgewellt, wobei man darauf zu achten hat, daß der Kuchen gleichmäßig dünn wird und keine Löcher bekommt. Letzteres vermeidet man, wenn man den Kuchen stets von der Mitte aus wellt, das Wellholz ruhig auf dem Kuchen rollen läßt und ja nicht stößt. Damit der Teig nicht anhaftet, stäubt man von Zeit zu Zeit wenig Mehl unter den Kuchen; dabei darf er aber nicht gewendet werden, da man sonst zum Auswellen mehr Mehl bedarf. Wenn der Kuchen so dünn ist, daß man eine darunter liegende Zeitung gut lesen kann, legt man ihn zum Abtrocknen auf ein reines Tuch. Unterdessen werden die anderen Teigstücke auch ausgewellt. Sobald die Kuchen fast trocken sind, schneidet man sie in der Mitte durch, legt sie so aufeinander, daß an beiden Enden die Schnittflächen sind, rollt sie zusammen und schneidet sie in halbfingerbreite Streifen, die man aufgelockert nochmals gut trocknen läßt. Vor Gebrauch gibt man sie in strudelndes Salzwasser, kocht sie weich (10 Min.), schüttet sie auf ein Sieb und gibt sie nach dem Abtropfen auf eine heiße Platte. In heißer Butter bäckt man eine Handvoll fadenförmig geschnittene, ungekochte Nudeln und schmälzt damit das Nudelgemüse. Gekaufte Nudeln werden auf dieselbe Weise gekocht, man rechnet auf eine Person 100 bis 125 g Nudeln. Bei sparsamem Wirtschaften wird man auf jedes Ei ½ Eierschale Wasser dem Teig zugeben, man braucht dann natürlich dementsprechend mehr Mehl.

843. Nudelauflauf.

Zut.: 1½ Pfd. abgekochte Nudeln, 30 g Käse, 3 Eier, ¼ l Rahm oder Milch, 1 Teel. Salz.

Die abgekochten Nudeln werden mit den verquirlten Zutaten in eine gefettete Auflaufform geschichtet und im heißen Backofen 1 Std. aufgezogen. Man reicht am besten grünen Salat dazu.

844. Makkaroni.

Zut.: 1 Pfd. Makkaroni. — Zum Abkochen: 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz. — Zum Aufziehen: 50 g Butter, 1/8 l Rahm oder Milch, 30 g Käse.

Möglichst feinröhrige Makkaroni werden in halbfingerlange Stückchen gebrochen, in kochendem Salzwasser weichgekocht (30 Min.), abgeschüttet und mit kochendem Wasser abgeschwenkt. Nun läßt man Butter heiß werden, gibt die abgetropften Makkaroni, wenn nötig Salz, Pfeffer und nach Belieben Rahm und geriebenen Käse zu, und stellt sie 10 Min. in den heißen Backofen. Beim Auftragen reicht man geriebenen Käse dazu.

845. Makkaroni mit Tomaten.

Zut.: 1 Pfd. Makkaroni, 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz, 50 g Butter, 1/4 l Tomatenmark, 50 g geriebenen Käse.

Die nach Nr. 844 vorgekochten Makkaroni legt man in eine mit Butter versehene Kasserolle, zieht das Tomatenmark mit einer Gabel darunter und dämpft das Gericht gut zugedeckt noch 10 Min. Beim Anrichten streut man geriebenen Parmesan- oder Schweizerkäse darüber, oder reicht ihn auf einem Plättchen angerichtet dazu.

846. Spaghetti.

Zut.: 5/4 Pfd. Spaghetti, 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz, 50 g Butter, 5 Eßl. Tomatenmark, Prise Paprika, 40 g Parmesan- oder Schweizerkäse.

Spaghetti ist eine sehr feine Makkaronisorte; beim Einkauf achte man darauf, daß sie nicht hohl sind. Bei der Zubereitung werden sie in kochendes Salzwasser gegeben und nicht zu weich gekocht. Sodann läßt man Butter heiß werden, gibt dazu das Tomatenmark, Paprika und die abgeschütteten, abgetropften Spaghetti und dämpft sie unter vorsichtigem Umschütteln noch etwa 10 Min.; auf keinen Fall dürfen sie zerfallen. Beim Anrichten werden sie auf eine heiße Platte gegeben und, da Käse nicht jedermanns Geschmack ist, letzterer gerieben besonders auf einem Tellerchen aufgetragen.

847. Reisgemüse (Indische Zubereitungsart).

Zut.: 1 Pfd. Reis, 4—5 l Wasser, 3 Eßl. Salz, 40 g Butter, 40 g geriebenen Käse.

Der Reis wird gewaschen, in kochendes Salzwasser gegeben und unter starkem Strudeln 25 Min. gekocht. Hierauf schüttet man ihn zum Ablaufen auf ein Sieb, stellt letzteres, sobald kein Wasser mehr abläuft, in den heißen Backofen, woselbst man den Reis im Zeitraum von 10 Min. etwas abtrocknen läßt. Beim Anrichten überschmälzt man den Reis mit der heißen Butter und reicht nach Belieben geriebenen Parmesan- oder Schweizerkäse dazu. Die Körner bleiben bei dieser Zubereitungsart schön ganz.

848. Andere Zubereitungsart.

Zut.: 1 Pfd. Reis, $2^1/_4$ l klare Fleischbrühe, 1 Eßl. Salz, 30 g Butter. — Zum Bestreuen: Käse.

Der Reis wird gewaschen, mit kochendem Wasser gebrüht und nach dem Abgießen mit der klaren Fleischbrühe, Salz und Butter in gut glasiertem Topf beigestellt und auf dem Herd oder im Backofen, ohne umzurühren vorsichtig weichgekocht (etwa 1 Std.). Am schönsten wird der Reis, wenn er nach 5 Min. Vorkochzeit in der Kochkiste gargekocht wird. Beim Anrichten wird er nach Belieben mit heißer Butter überschmälzt und mit geriebenem Parmesan- oder Schweizerkäse aufgetragen.

849. Reiskranz.

Zut.: $^3/_4$ Pfd. Reis, $1^1/_2$ l klare Fleischbrühe, 20 g Butter, $^3/_4$ Eßl. Salz, 60 g Käse.

Der gewaschene, gebrühte Reis wird mit der Fleischbrühe, Salz und Butter wie in Nr. 848 gekocht und, wenn er weich ist, mit der Hälfte des geriebenen Käses vermengt. Eine Kranzform wird dick mit Butter bestrichen, der Reis mit einem Löffel fest eingedrückt und die Form zum Festwerden des Gemüses etwa 20 Min. in heißes Wasser gestellt. Beim Gebrauch wird der Kranz auf eine heiße Platte gestürzt und in die Mitte ein Ragout gefüllt. Den Rest des Käses reicht man zum Reis.

850. Risotto.

Zut.: $^3/_4$ Pfd. Reis, 50 g Butter, 2 feingeschnittene Zwiebeln, $1^1/_2$ l Fleischbrühe, $^3/_4$ Eßl. Salz, 1 Prise Paprika. — Zum Durchrühren: 60 g Butter, 30 g Käse. 1 Messerspitze Safran.

Der Reis wird gewaschen und zwischen einem reinen Tuche getrocknet. In der kochenden Butter dämpft man die feingeschnittenen Zwiebeln glasig, gibt den Reis zu und dünstet diesen 10 Min. Alsdann gießt man die helle Fleischbrühe darüber und kocht den Reis gut zugedeckt auf der Seite des Herdes weich (1 Std.). Beim Anrichten rührt man unter den möglichst kernigen Reis Butter, Käse, Paprika und eine Messerspitze Safran.

851. Reisbrei.

Zut.: $^3/_4$—1 Pfd. Reis, $2^1/_4$—3 l Milch, Prise Salz, Zucker und Zimt.

Der Reis wird gewaschen, mit kaltem Wasser aufgestellt, zum Kochen gebracht und das Brühwasser wieder abgegossen. Alsdann gibt man die Milch und das Salz zu und kocht den Reis auf der Seite des Herdes, oder noch besser in der Kochkiste gar. Nach etwa 1 Std., wenn die Körner schön weich sind, wird er angerichtet und mit Zucker und Zimt aufgetragen.

852. Gebrannter Reisbrei.

Zut.: $^3/_4$—1 Pfd. Reis, $2^1/_4$—3 l Milch, Prise Salz, 120 g Zucker.

Der fertig gekochte Reisbrei wird auf dieselbe Weise abgebrannt wie Grießbrei. (Nr. 882.)

853. Milchreis im Ofen gebacken.

Zut.: $^3/_4$ Pfd. Reis, 30 g Butter, Prise Salz, 80 g Zucker, etwas geriebene Zitronenschale, $2^1/_4$ l Milch.

Der gewaschene, gebrühte Reis wird mit der Milch, Butter, Salz, Zucker und Zitronenschale oder Vanilleschote in eine Auflaufform gegeben und in mittlerer Hitze etwa $2^1/_2$—3 Std. aufgezogen. Man reicht ihn mit Obst.

854. Reisspeise mit Obst.

Zut.: $^3/_4$ Pfd. Reis, $2^1/_4$ l Milch, 160 g Zucker, Kompott von 2 Pfd. Früchten. — Zum Bestreuen: Zucker.

Der Reis wird mit der Milch und Zucker weichgekocht und sodann mit dem heißen Obst gemengt oder lagenweise in eine heiße Schüssel geschichtet. Oben darauf streut man Zucker und brennt diesen mit einem glühenden Schürhaken. Der Reis kann statt mit Milch auch in strudelndem Wasser abgekocht, abgeschüttet und mit zu Faden gekochtem Zucker, mit Hilfe einer breiten Holz- oder Silbergabel, gesüßt werden. Bei dieser Zubereitungsart muß aber mehr Zucker zum Süßen verwendet werden.

855. Reisgemüse mit Steinpilzen.

Zut.: $^3/_4$ Pfd. Reis, 50 g Butter, 1 Tellerchen Pilze, $1^1/_2$ l Fleischbrühe, 1 Eßl. Salz, 50 g geriebenen Käse.

In heißer Butter dämpft man die geputzten, gewaschenen Pilze, welche man je nach der Größe in 4—6 Teile geschnitten hat, etwa 5 Min., dünstet den gewaschenen, zwischen reinem Tuch getrockneten Reis 10 Min. mit, löscht mit klarer Fleischbrühe ab und kocht den Reis in gut geschlossenem Topfe vorsichtig gar (1 Std.). Sodann zieht man mit einer Gabel vorsichtig den Käse und nußgroß frische Butter darunter und bringt das Gemüse sofort zu Tisch. Statt Steinpilze kann man auch Champignons oder Eierschwämmchen verwenden.

856. Reisklöße.

Zut.: $^3/_4$ Pfd. Reis, $^3/_4$ l Milch, 1 Teel. Salz, 40 g Butter, 3 Eßl. Zucker, 2 Eier. — Zum Panieren: Eiweiß, Weckmehl, Backfett. — Zum Bestreuen: 3 Eßl. Zucker, Messerspitze Zimt.

Der gewaschene Reis wird gebrüht und mit Milch, Butter und Salz vorsichtig weich und recht dick gekocht. Alsdann gibt man die verquirlten Eier und Zucker darunter und formt noch heiß mit 2 Eßlöffeln gleichmäßige Klöße davon, welche man auf ein nasses Brett

setzt. Nach dem Erkalten wendet man die Klöße in verquirltem Eiweiß und Weckmehl um, bäckt sie schwimmend in heißem Fett schön braun, und bestreut sie noch heiß mit Zucker und Zimt. (Stückzahl: 25—28.)

857. Reisküchlein.

Zut.: ¾ Pfd. Reis, ¾ l Milch, 1 Teel. Salz, 2 Eier, Weckmehl, Backfett.

Der gebrühte Reis wird mit Salz und Milch weichgekocht, die verquirlten Eier zugegeben und von der Reismasse 24 Küchlein oder Rollen geformt. Diese werden in Eiweiß und Weckmehl umgewendet, letzteres durch Klopfen fest angedrückt und die Küchlein in heißem Fett knusprig gebacken. Nach Belieben kann man dem fertig gekochten Reis gedämpfte Pilze zugeben. Die Küchlein schmecken gut zu Schwarzwurzeln, Spargeln, Gelbrüben und dgl. Gemüse, können aber auch mit Zucker gesüßt, mit Obst aufgetragen werden.

858. Reisberg.

Zut.: 200 g Reis, ⅘ l Milch, 20 g Butter, 80 g Zucker, 1½ Pfd. Äpfel, 100 g Zucker, Wasser, ¼ Zitrone — Zur Merinkenmasse: 4 Eiweiß, 150 g mit Vanille gewürzten Zucker.

Der Reis wird gewaschen, zweimal gebrüht und mit Milch und Butter vorsichtig weichgekocht. Während dieser Zeit werden die Äpfel geschält, in dünne Scheibchen geschnitten und mit Zucker, Wasser und Zitrone oder Zimt weichgekocht. Die Scheibchen dürfen dabei nicht zerfallen und sollen ein glasiges Aussehen haben. Will man die Speise recht fein herstellen, dann verwendet man zum Kochen der Äpfel etwas Wein und ein Stückchen Butter. In eine tiefe, runde Platte legt man eine fingerdicke Lage mit Zucker gesüßten Reis, gibt Äpfelscheibchen darauf und bedeckt diese wieder mit Reis. So arbeitet man weiter bis der Reis und die Äpfel aufgeschichtet sind, wobei man darauf hin arbeitet, daß die Schichten nach oben schmäler werden. Alsdann schlägt man vom Eiweiß einen steifen Schnee, zieht den Zucker leicht darunter und bestreicht damit den Reisberg und zwar soll der Schnee nicht glatt, sondern mit kleinen Erhöhungen und Spitzen aufgetürmt werden. Nun kommt die Platte auf einem mit Salz oder Sand bestreuten Backblech in den heißen Ofen, wo sich die Merinkenmasse lichtgelb färben soll. Man kann den Reisberg vor dem Backen mit geschälten, keilartig geschnittenen Mandeln spicken. An Stelle der Äpfel kann man auch Apfelsinenkompott, eingekochte Pfirsiche, Aprikosen oder ausgesteinte Mirabellen verwenden.

859. Grünkerngemüse.

Zut.: 1 Pfd. Grünkern. — Zum Einweichen: 1 l Wasser. — Zum Kochen: 1 l Grünsbrühe oder Wasser, 1 Eßl. Salz, 50 g Fett, 2 Eßl. Mehl, 1 Eßl. feingeschnittene Zwiebel.

Die am Abend zuvor gewaschenen und eingeweichten Grünkern werden mit dem Einweichwasser aufgestellt und unter Zugießen der

nötigen Brühe langsam weichgekocht. 3—4 Std. (am besten in der Kochkiste). In Fett dämpft man das Mehl und die Zwiebel gelblich, mischt die Mehlschwitze unter das Gemüse und läßt es nochmals ¼ Std. dämpfen. Grünkerngemüse eignet sich am besten zu Rinderbraten, oder man gibt Rhabarberkompott dazu.

860. Spätzle.

Zut.: ⅝ Pfd. Mehl, ⅓ l Wasser, 1 Eßl. Salz, 3—4 Eier. — Zum Abschmälzen: 30 g Butter, 1 Eßl. Weckmehl.

Das Mehl wird mit Salz, Wasser und Eiern zu einem glatten Teig angerührt und dieser so lange geschlagen, bis er Blasen wirft. Hierauf läßt man ihn eine Zeitlang ruhen, nimmt einen Teil des Teiges auf ein naß gemachtes Brettchen, schabt mit einem breiten Messer dünne, lange Spätzle in kochendes Salzwasser und läßt sie so lange kochen, bis sie an die Oberfläche kommen. Nun nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, schwenkt sie in klarem, kochendem Salzwasser ab und bringt die gut abgeschmälzten Spätzle sofort zu Tisch. Wenn die Spätzle mit der Maschine eingelegt werden, darf man den Teig nicht schlagen und nicht ruhen lassen. Außerdem darf der Trichter der Maschine nur 2 cm hoch über dem kochenden Wasser liegen, da sonst die Spätzle zu kurz werden.

861. Spätzle, gebraten.

Zut.: ⅝ Pfd. Mehl, 1 Eßl. Salz, ⅓ l Wasser, 3 Eier. — Zum Braten: 50 g Fett, 2 Eier.

Die nach Nr. 860 hergestellten Spätzle werden, sobald sie beim Kochen an die Oberfläche kommen, herausgenommen, durch kaltes Wasser gezogen und zum Abtrocknen auf ein Brett auseinander gelegt. ½ Std. vor Gebrauch wird das Fett erhitzt und die Spätzle werden darin unter Umwendung gebacken. Alsdann gießt man die wenig verquirlten Eier darüber und läßt auch diese leicht überbacken. Bei sparsamem Wirtschaften läßt man diese Eier weg. Die Spätzle schmecken am besten mit Salat.

862. Pfannkuchen.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, ⅔—¾ l Milch, 1 Teel. Salz, 4 Eier, Backfett.

Von Mehl, Salz, Milch und Eigelb bereitet man einen glatten Teig, unter den man kurz vor dem Backen den steifen Schnee der Eiweiß mengt. In einer Stielpfanne läßt man nußgroß Fett heiß werden, gibt so viel Teig hinein, als an der Pfanne haften bleibt und bäckt den Kuchen auf beiden Seiten goldgelb. Auf diese Weise wird der ganze Teig gebacken. Die Pfannkuchen werden sofort aufgetragen.

863. Gefüllte, süße Pfannkuchen.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, ⅔ l Milch, 1 Teel. Salz, 4—5 Eier, Backfett. — Zum Füllen: ¾ Pfd. Marmelade.

Die fertigen Pfannkuchen (Nr. 862) werden sofort nach dem Backen mit Marmelade bestrichen, leicht zusammengerollt, mit feinem

Zucker bestreut und nach Belieben mit einem glühenden Haken gebrannt.

864. Überbackene Pfannkuchen.

Zut.: ¾ Pfd. Mehl, schwach ¾ l Milch, 3 Eier, 1 Teel. Salz, 60 g Fett. — Zum Bestreuen: 75 g Sultaninen, 75 g Korinthen. — Zum Aufziehen: ¾ l Milch, 80 g Zucker, 50 g Butter, 1 Teel. Zimt.

Mit Mehl, Milch, Eiern und Salz bereitet man einen Pfannkuchenteig, von dem man dünne Pfannkuchen bäckt. Diese bestreut man mit gewaschenen, gebrühten Sultaninen und Korinthen, rollt sie zusammen, setzt sie in eine Auflaufform oder in eine niedere, eiserne Bratpfanne, bringt die Milch mit Zucker, Zimt und Butter zum Kochen und stellt die Pfannkuchen nach dem Übergießen mit der heißen Flüssigkeit in den Backofen. Nach ¾ Std. werden sie mit einem Fruchtbeiguß oder Obst aufgetragen.

865. Biskuitpfannkuchen.

Zut.: 4 Eier, 85 g Zucker, 1 Eßl. Milch, 65 g Mehl, 20 g Butter, 2 Eßl. Marmelade.

Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt; darunter mengt man die Milch, das gesiebte Mehl und den steifen Eierschnee. In einer Pfanne läßt man Butter heiß werden, gibt den Teig hinein und stellt die Pfanne, nachdem der Teig auf dem Herd etwas angezogen hat, in den gut heißen Backofen. Sobald der Pfannkuchen goldbraun ist, gibt man in die Mitte die Marmelade, schlägt den Pfannkuchen von beiden Seiten zusammen, bestreut ihn mit feinem Zucker und brennt ihn mit einem glühenden Schürhaken ab. Der Pfannkuchen soll sofort zu Tisch gebracht werden. (Backzeit: 5—8 Min.)

866. Apfelpfannkuchen.

Zut.: ¾ Pfd. Mehl, ½ l Milch, Prise Salz, 4 Eier, 1½ Pfd. geschälte Äpfel, Backfett, Zucker.

Unter den Pfannkuchenteig Nr. 862 gibt man die in möglichst feine Blättchen geteilten mürben Äpfel und bäckt den Teig zu goldgelben Kuchen. Diese werden mit Zucker bestreut und sofort aufgetragen. Durch Zugabe von mehr Eiern kann die Speise natürlich sehr verbessert werden.

867. Kirschpfannkuchen.

Zut.: ¾ Pfd. Mehl, ½ l Milch, 4 Eier, 1 Eßl. Zucker, Prise Salz, 2 Pfd. Kirschen, Backfett. — Zum Bestreuen: Feinen Zucker.

Werden wie Nr. 866 zubereitet, die Kirschen werden nicht ausgesteint, sondern nur abgezupft und gewaschen.

868. Eierhaber oder Kratzete.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 4—5 Eier, ⅔—¾ l Milch, 1 Eßl. Salz, 80 g Fett.

Mit Mehl, Salz, Milch und Eigelb rührt man einen glatten Teig an und vermengt diesen kurz vor dem Backen mit dem steifen Schnee

der Eiweiß. In einer Pfanne läßt man das Fett heiß werden, gibt so viel Teig zu, daß derselbe den Boden der Pfanne 1 cm hoch bedeckt und läßt die Masse backen, bis sich eine schöne goldbraune Kruste gebildet hat. Sodann zerteilt man die Masse mit der Backschaufel, wendet sie, läßt sie wieder anbacken und zerkleinert sie während des Backens immer mehr. Die einzelnen Teile sollen etwa 2—3 cm groß und von allen Seiten goldgelb gebacken sein.

869. Feiner Eierhaber (Kaiserschmarren).

Zut.: 450 g Mehl, 4/5 l Milch, 6—7 Eier, Prise Salz, 100 g Zucker, 100 g Butter. — Zum Backen: 150 g Butter. — Zum Bestreuen: Zucker.

Die Speise wird hauptsächlich im Gebirge viel zubereitet. Der Kaiserschmarren schmeckt sehr gut für sich, kann aber auch mit Salat oder Obst aufgetragen werden. Mit Mehl, Milch, Eigelb, Zucker und Salz bereitet man einen Pfannkuchenteig, unter den man kurz vor dem Backen den steifen Eierschnee, sowie die zerlassene, ja nicht heiße Butter mengt. In einer nicht zu dünnen Backpfanne läßt man Butter heiß werden, gibt einen Teil des Teiges hinein, bäckt einen ½ cm dicken Pfannkuchen davon, den man, wenn er halb gebacken ist, mit einer Backschaufel klein zerstößt. Alsdann läßt man den Eierhaber noch etwa 3 Min. nachbacken, streut nach dem Anrichten Zucker darauf und bringt ihn sofort zu Tisch.

870. Weckschmarren.

Zut.: 15 Brötchen, 3/4 l Milch, 4 Eier, 1 Eßl. Salz oder 2 Eßl. Zucker. — Zum Backen: 2 Eßl. Fett.

Trockene Brötchen werden in feine Scheibchen geschnitten, mit der kochenden Milch überbrüht und zugedeckt 1—2 Std. beschwert. Sodann zerstößt man die Brötchen mit einem Kartoffeldrücker und gibt Salz oder Zucker und die verrührten Eier zu. In einer Pfannkuchenpfanne läßt man Fett heiß werden und bäckt darin einen Teil der Brotmasse auf der untern Seite braun, zerstößt und wendet den Kuchen und bäckt den Schmarren gut aus. Nun wird, wenn man zum Backen nicht 2 Pfannen verwendet, der Rest des Teiges ebenso behandelt. Der Schmarren wird mit Obst oder Salat gereicht.

871. Grießschmarren.

Zut.: 3/4 Pfd. Grieß, 3/4 l Milch, 6 Eier, 1 Eßl. Salz. Backfett.

Eine möglichst gute Grießsorte wird in einer tiefen Schüssel mit der Milch angerührt, die verrührten Eier nebst dem Salz werden zugegeben und die Masse wird zugedeckt zum Durchziehen 1 Std. auf die Seite gestellt. In einer Pfanne läßt man Fett heiß werden, gibt ⅓ des Teiges hinein und behandelt ihn weiter wie in Nr. 870 angegeben.

872. Kartoffelschmarren.

Zut.: 2 Pfd. Kartoffeln, $^1/_2$—$^3/_4$ Eßl. Salz, 20 g Mehl, 20 g Weckmehl, nach Belieben $^1/_2$ Eßl. feingeschnittene, gedämpfte Zwiebeln, 3—4 Eier. — Backfett.

Die am Tag zuvor gekochten, geschälten Kartoffeln werden gerieben, mit den andern Zutaten gemengt und der Kartoffelteig wird wie die andern Schmarren siehe Nr. 870 gebacken.

Kartoffelschmarren müssen knusprig gebacken werden und schmecken am besten mit Salat.

873. Weckschnitten.

Zut.: 200 g Mehl, $^1/_5$—$^1/_4$ l Milch, 1 Teel. Salz, 2 Eier, 6 Brötchen, kochendes Wasser, Fett. — Zum Bestreuen: 60 g Zucker, $^1/_2$ Teel. Zimt.

Trockene Brötchen reibt man leicht ab, schneidet sie nach dem Entfernen der Endstückchen in 1 cm dicke Scheiben (24), taucht diese in heißes Wasser und legt sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Von Mehl, Milch, Eigelb, Salz und dem Eierschnee bereitet man einen dicken Pfannkuchenteig, wendet die Schnitten darin um und bäckt sie in reichlich heißem Fett 5—8 Min. goldgelb. Reicht man Obst dazu, werden sie beim Anrichten mit Zucker und Zimt bestreut.

874. Kartoffelweckschnitten.

Zut.: 6 Brötchen, 1 Pfd. Kartoffeln, 40 g Butter, 2 Eier, $^1/_2$ Eßl. Salz, Pfeffer, 1 Teel. feingeschnittenen Schnittlauch. — Zum Umhüllen: Weckmehl, Backfett.

Die Brötchen werden wie in Nr. 873 nach dem Vorrichten in heißes Wasser getaucht und auf ein Sieb gelegt. Unter die schaumige Butter gibt man die gekochten, durchgetriebenen Kartoffeln, Gewürz, Eier und streicht den Teig auf die Schnitten, bestreut sie mit Weckmehl, wendet sie um und behandelt sie auf dieser Seite ebenso. Kurz vor Gebrauch bäckt man sie auf beiden Seiten goldbraun.

875. Käseschnitten.

Zut.: 6 Brötchen, $^1/_4$ Pfd. geriebenen, trockenen Schweizerkäse, 3 Eier, 30 g Mehl, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, Muskat. — Backfett.

Die Brötchen werden in $^3/_4$ cm dicke Scheiben geschnitten und mit den oben angegebenen Zutaten, welche man vorher gut gemengt hat, fingerdick bestrichen. Kurz vor Gebrauch werden die Schnitten auf beiden Seiten goldgelb gebacken, wobei man die besprochene Seite zuerst bäckt. Die Schnitten schmecken gut zu Blumenkohl, Spargeln, Spinat, Salat u. dgl. (Backzeit 6 Min.)

876. Weinschnitten.

Zut.: 6—8 Brötchen, $^1/_4$ l Wein, 2 Eßl. Zucker, 1 Stückchen Zimt, $^1/_2$ Gläschen Wasser, 4—5 Eier, 3—4 Eßl. Milch, 4—5 Eßl. Fett. — Zum Umwenden: Zucker und Zimt.

Die Brötchen werden nach dem Abschneiden der beiden Endstückchen in $^3/_4$ cm dicke Scheiben geschnitten. Der Wein wird mit Zucker,

Zimt und Wasser bis vor das Kochen gebracht und zur weiteren Verwendung heiß gestellt. Kurz vor dem Backen taucht man die Schnitten in den heißen Wein und legt sie zum Abtropfen auf eine Platte. Die Eier werden mit Milch gut verquirlt, die getränkten Schnitten darin umgewendet und sofort in die mit heißem Fett versehene Backpfanne gegeben. Unter Wenden werden die Schnitten etwa 6—8 Min. gebacken, in Zucker und Zimt umgewendet und sofort aufgetragen.

877. Weckklöße.

Zut.: 12 trockene Brötchen, 3 Eier, 30 g Butter, 1 Eßl. verwiegte Zwiebel und Petersilie, 1 Eßl. Salz, 1 Prise Muskat, 2 Eßl. Weckmehl. — Zum Abkochen: Salz. — Zum Abschmälzen: 20 g Butter, 2 Eßl. Weckmehl.

Die Brötchen werden abgerieben, in kaltes Wasser eingeweicht, gut ausgedrückt und verzupft. In der heißen Butter dämpft man Zwiebel und Petersilie hellgelb, gibt die Brötchen zu, dämpft sie, bis sich die Masse zu einem Kloß zusammenballt und gibt sie zum Abkühlen in eine Schüssel. Hierauf mengt man die Gewürze, die Eier, sowie das Weckmehl darunter und kocht einen Probekloß. Sollte dieser nicht halten, so mengt man nach Bedarf Weckmehl unter die Masse. Man formt nun mit 2 Eßlöffeln längliche Klöße, gibt diese in kochendes Salzwasser und läßt sie in geschlossenem Topfe 5 Min. ziehen. Beim Anrichten überschmälzt man sie mit in Butter gerösteten Weckkrumen. (Stückzahl: 30.)

878. Andere Art.

Zut.: 30 g Butter, 12 trockene Brötchen, $^3/_4$ l Milch, 1 Eßl. Salz, 1 Prise Muskat, 1 Eßl. feinverwiegte, in 20 g Butter gedämpfte Zwiebel und Petersilie, 3 Eier, — Zum Abkochen: 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz. — Zum Abschmälzen: 20 g Butter, 2 Eßl. Weckmehl.

Zu der schaumig gerührten Butter gibt man die abgeriebenen, in Milch eingeweichten, ausgedrückten und verzupften Brötchen, die Eier, sowie das Gewürz und beendet die Klöße wie oben.

879. Weckkloß im Tuch gekocht.

Zut.: 6 trockene Brötchen, 30 g Fett, 180 g Mehl, $^1/_2$ l Milch, 3 Eier, 1 Eßl. Salz, 1 Prise Pfeffer, Muskat, 1 Teel. verwiegte Petersilie. — Zum Streichen des Tuches: 20 g Butter. — 4 l Abkochwasser und 3 Eßl. Salz. — Zum Schmälzen: 30 g Fett, 2 Eßl. Weckmehl.

Die Brötchen werden in ½ cm große Würfel geschnitten und in Fett hellgelb geröstet. Von Mehl, Salz, Milch und Eiern bereitet man einen glatten Teig, würzt mit Muskat und Petersilie, mengt die Weckwürfel darunter und läßt die Masse zugedeckt 1 Std. stehen. Sodann bestreicht man eine reine Küchenserviette mit Fett, gibt den Klößteig darauf, bindet das Tuch nicht zu fest darüber zusammen und hängt den Kloß in stark kochendes Salzwasser. (Siehe Nr. 887.) Man läßt ihn 1 Std. langsam kochen, stürzt ihn auf eine heiße Platte und überschmälzt ihn mit in Fett geröstetem Weckmehl ab.

880. Feinere Art.

Zut.: 10 Brötchen, ½ l Milch, 1 Eßl. Salz, 4 Eier. — Zum Streichen des Tuches: 40 g Butter. — Zum Kochen: 4 l Wasser, 3 Eßl. Salz.

Trockene Brötchen werden in feine Scheibchen geschnitten und die Milch, welche man mit den Eiern und dem Salz verquirlt hat, wird darüber gegossen. So läßt man das Brot zugedeckt 2 Std. stehen, wobei man es 2—3 mal mit einem Eßlöffel leicht umwendet. Ein reines Tuch wird in der Mitte etwa 40 cm im Quadrat mit Butter bestrichen, die Brötchenmasse darauf gegeben, das Tuch gut zugebunden und in einen Topf mit kochendem Wasser gehängt, wo der Kloß gut geschlossen 1½ Std. kochen soll. Beim Gebrauch wird er auf eine heiße Platte gestürzt und ganz zu Ragout oder mit gekochtem Obst gereicht.

881. Grießbrei.

Zut.: 2¼ l Milch, 225 g Grieß, Prise Salz, Zucker und Zimt.

Man bringt die Milch mit dem Salz zum Kochen, rührt den Weizengrieß in feinem Lauf ein und läßt ihn ungefähr 10—12 Min. kochen. Beim Auftragen reicht man Zucker und Zimt dazu.

882. Abgebrannter Grießbrei.

Zut.: 2¼ l Milch, 225 g Grieß, Prise Salz, 120 g Zucker.

Der nach Nr. 881 hergestellte Grießbrei wird zur Hälfte in eine heiße Schüssel angerichtet, mit der Hälfte des Zuckers dick bestreut und letzterer mit einem glühenden Schürhaken abgebrannt. Darauf gibt man den Rest des Grießbreies, streut wieder Zucker darauf und brennt mit dem glühenden Haken ein Sternmuster darauf.

883. Gekochte Grießklöße.

Zut.: 1⅓ l Milch, 1 Eßl. Salz, 400 g Grieß, 3 Brötchen, 40 g Fett, Muskat, 3 Eier. — Zum Abkochen: 4 l Wasser, 3 Eßl Salz. — Zum Abschmälzen: 30 g Butter, 3 Eßl. Weckmehl.

Man bringt die Milch mit dem Salz zum Kochen, rührt den Grieß ein und kocht ihn zu einem dicken Brei. Sobald er sich vom Topfe löst, nimmt man ihn vom Herd weg, und läßt ihn etwas erkalten. Währenddem werden die in ⅓ cm große Würfel geschnittenen Brötchen dem heißen Fett zugegeben, im Backofen gelb geröstet und nebst den Eiern und dem Muskat unter die Grießmasse gemengt. Nun formt man mit den mehlbestäubten oder naßgemachten Händen runde Klöße, welche keine Sprünge haben dürfen, gibt sie in strudelndes Salzwasser und läßt sie in geschlossenem Topfe langsam 10 Min. mehr ziehen als kochen. Beim Anrichten schmälzt man sie mit in Butter geröstetem Weckmehl ab. (Gibt 18 Klöße.)

884. Grießklöße, ausgestochen.

Zut.: 1½ l Milch, ¾ Pfd. Grieß, 1 Teel. Salz, 1—2 Eier, 40 g Fett, 1 Eßl. Weckmehl.

Die Milch wird mit dem Salz zum Kochen gebracht, der Grieß eingerührt und dick gekocht (20 Min.) Sodann zieht man den Brei vom Feuer weg, rührt die verquirlten Eier darunter, läßt den Brei auf der Seite des Herdes 10 Min. ziehen und sticht nun mit dem in heiße Butter getauchten Eßlöffel längliche Klöße ab, die man nebeneinander auf eine heiße Platte setzt. Das jedesmalige Eintauchen des Löffels in heiße Butter darf nicht vergessen werden, da sonst die Klöße zusammenlaufen. Zuletzt werden die fertigen Klöße mit in Butter geröstetem Weckmehl überschmälzt und mit Salat oder Obst aufgetragen. Man kann die Klöße sehr gut auch ohne Eier herstellen.

885. Grießschnitten.

Zut.: 1½ l Milch, 30 g Butter, Prise Salz, ¾ Pfd. Grieß, 2—3 Eigelb. — Zum Umhüllen: 2—3 Eiweiß, 80 g Weckmehl, Backfett oder 40 g Butter. 2 Eßl. Zucker, wenig feinen Zimt.

In die kochende Milch, welcher man Butter und Salz zugegeben hat, rührt man den Grieß ein und läßt ihn so lange kochen, bis er sich vom Topfe löst, wozu man ungefähr 10 Min. rechnet. Sodann nimmt man ihn vom Herd weg, rührt möglichst schnell die verquirlten Eigelb darunter und gibt den Grießteig auf ein mit kaltem Wasser abgeschwenktes Brett. Mit Hilfe eines öfters in Wasser getauchten Wellholzes wellt man die Masse 1½ cm dick, möglichst glatt auseinander und läßt sie erkalten. Sodann schneidet man Rechtecke davon in der Größe von 6 auf 4 cm dreht diese in Eiweiß und Weckmehl um und bäckt sie schwimmend schön goldbraun. Oder: man setzt die umhüllten Schnitten auf ein Blech, legt kleine Butterwürfel darauf und bäckt sie in heißem Ofen goldgelb. Beim Anrichten streut man Zucker und Zimt darauf und reicht die Schnitten mit Obst. (Gibt 36 bis 40 Schnitten.)

886. Grünkern-Küchlein.

Zut.: ¾ Pfd. Grünkern, 1½ l Wasser (oder Fleischbrühe), 1 Eßl. Salz, 1 Teel. in 20 g Butter gedämpfte Zwiebel, 1—2 Eier. — Zum Backen: Weckmehl, Fett.

Die Grünkern werden gemahlen, mit Fleischbrühe oder Wasser und Salz weich- und dickgekocht. Sodann gibt man die gedämpfte Zwiebel und die Eier zu und formt, wenn die Masse etwas kalt geworden ist, kleine Küchlein davon. Kurz vor dem Backen werden sie in Weckmehl umgewendet und in heißem Fett auf beiden Seiten braun gebacken. Am besten schmeckt Salat dazu. (15—18 Küchlein.)

Auf dieselbe Weise kann man auch aus Haferflocken, Küchlein herstellen, nur empfiehlt es sich dazu noch 2 eingeweichte, ausgedrückte und verzupfte Brötchen zu mengen.

887. Hefekloß.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 40 g Butter, 1/8 l Milch, 1 Ei, 1 Eßl. Salz, 15—20 g Hefe. — Zum Abschmälzen: 30 g Butter, 2 Eßl. Weckmehl.

Mit diesen Zutaten, bei sparsamem Wirtschaften ohne Ei und etwas mehr Milch, wird ein derber Hefeteig bereitet, welcher tüchtig geschlagen, mit Mehl bestäubt und zum Gehen etwa 2 Std. an die Wärme gestellt wird. Ein erwärmtes Wellbrett wird mit Mehl bestäubt, der Teig darauf gegeben und ein großer Kloß geformt. Nun wird ein erwärmtes Tuch mit Mehl bestäubt, der Kloß hineingelegt, und nachdem er nochmals in einer erwärmten Schüssel liegend 25 Min. gegangen ist, so auf einem Topf mit gesalzenem, kochendem Wasser gesetzt, daß der Kloß das Wasser nur wenig berührt. Man deckt den Deckel darauf, bindet die 4 Ecken des Tuches über dem Deckel zusammen und läßt den Kloß 3/4 Std. auf der Seite des Herdes langsam kochen. Beim Anrichten wird der Kloß auf dem geöffneten Tuch auf den Tisch gelegt, mit 2 Gabeln werden 5—6 cm große Kloßwürfel losgerissen und diese auf einer heißen Platte angerichtet. In heißer Butter röstet man das Weckmehl gelb und schmälzt damit den Hefekloß. Man gibt ihn zu saurem Schweinebraten, Schweineragout oder mit gekochtem Obst.

888. Fastnachtsküchle.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 15—20 g Hefe, 1/4 l Milch, 50—80 g Butter, 60 g Zucker, 1 Teel. Salz, 1 Ei. — Backfett. — Zum Bestreuen: 3 Eßl. Zucker, 1 Teel. Zimt.

Mit diesen Zutaten bereitet man nach dem Gehen des vorher hergestellten Vorteiges den vollständigen Teig (siehe Nr. 1045) und stellt diesen zum Gehen an einen zugfreien Ort. Ein erwärmtes Wellbrett wird mit Mehl bestäubt, der gegangene Teig zwei fingerdick leicht ausgewellt, mit einem in Mehl getauchten Glas werden Küchlein ausgestochen, welche man nochmals 20—25 Min. gehen läßt. Man kann den Teig auch mit einem in Mehl getauchten Eßlöffel ausstechen, mit den mehlbestäubten Händen rund formen und zum Gehen auf das erwärmte Brett setzen. In einer Backpfanne läßt man Fett heiß werden, gibt , sobald sich an einem eingesteckten Kochlöffel kleine Bläschen bilden, die Küchlein nach und nach hinein und läßt sie unter Schütteln der Pfanne langsam goldbraun backen. (Backzeit etwa 8 Min.) Sie werden mit einem Schaumlöffel herausgenommen, zum Entfetten auf Brotscheiben gelegt und noch heiß in Zucker und Zimt gewendet. (Gibt etwa 24 Küchlein.)

889. Ausgezogene Fastnachtsküchle.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 15—20 g Hefe, 1/4 l Milch, 50—80 g Butter, 60 g Zucker, 1 Teel. Salz, 1 Ei, Backfett. — Zum Bestreuen: 3 Eßl. Zucker, 1 Teel. Zimt.

Der Teig wird auf dieselbe Weise zubereitet wie Nr. 888. Nach dem Gehen wird er auf dem Wellbrett fingerdick ausgewellt und

mit dem Backrädchen werden verschobene Rechtecke geschnitten, welche eine Länge von 6 und eine Breite von 4 cm haben. Man läßt die so vorbereiteten Küchlein nochmals ½ Std. gehen, zieht sie vor dem Einlegen in heißes Fett in der Mitte dünn aus und bäckt sie schwimmend goldgelb. Nach dem Backen werden sie noch heiß mit Zucker und Zimt bestreut. (Stückzahl: 20—22.)

890. Berliner Pfannkuchen.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 125 g Butter, 80 g Zucker, 1/6 l Milch, 3 Eier, 1 Teel. Salz, 30 g Hefe, 5 Eßl. Marmelade, Backfett.

In dem erwärmten, gesiebten Mehl, unter welches man einige Stunden vorher die Butter geschnitten hat, bereitet man mit einem Teil der Milch und der aufgelösten Hefe einen Vorteig und, nachdem dieser gegangen, mit den anderen Zutaten den vollständigen Teig, der tüchtig geknetet und geschlagen werden muß. Sobald er Blasen wirft, läßt man ihn mit einem Tuch bedeckt an der Wärme 2—3 Std. gehen. Alsdann wellt man ihn auf dem erwärmten Wellbrett fingerdick aus, sticht mit einem Weinglas Küchlein aus, die man am Rand mit Eiweiß bestreicht. In die Mitte der Küchlein setzt man ⅓ Eßlöffel Himbeer- oder Johannisbeermarmelade, legt ein ungefülltes Küchlein darauf, drückt die Enden fest zusammen und bäckt sie nach nochmaligem Gehen von 20 Min. schwimmend in heißem Fett goldgelb. Nach dem Backen wendet man die Pfannkuchen sofort in Zucker und Zimt um. Backzeit: 6—8 Min. (Stückzahl: 18.)

891. Hefeschupfnudeln.

Zut.: ¾ Pfd. Mehl, 75 g Kartoffeln, 45 g Butter, 1 Teel. Salz, 40 g Zucker, 1 Ei, 1/8 l Milch, 15 g Hefe, Backfett. — 80 g Zucker, Zimt.

Das gesiebte Mehl wird mit der klein geschnittenen Butter erwärmt, die anderen Zutaten werden in der vorgeschriebenen Reihenfolge zugegeben und der Teig wird in der Nähe des Herdes tüchtig geschlagen, bis er sich von der Schüssel löst und Blasen wirft. Man läßt ihn mit Mehl bestäubt und mit einem Tuch bedeckt etwa 2 Std. gehen. Sodann rollt man auf dem erwärmten, bestäubten Wellbrett fingerlange und 2 cm dicke Rollen davon und bäckt diese, nachdem sie nochmals 20 Min. gegangen sind, schwimmend in heißem Fett goldbraun. (Backzeit: 6—8 Min.) Nun werden sie mit Zucker und Zimt bestreut und mit Kompott aufgetragen. (Gibt 36 Stück.)

892. Hefepfannkuchen.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, ½ l Milch, 1 Ei, 1 Teel. Salz, 1 Eßl. Zucker, 15 g Hefe, Backfett.

Unter das gesiebte, erwärmte Mehl rührt man die lauwarme Milch, Ei, Salz und nach Belieben Zucker und zuletzt die aufgelöste Hefe, schlägt den Teig, bis er sich von der Schüssel löst, streut wenig

Mehl darüber und läßt ihn gut zugedeckt in der Nähe des Herdes etwa 1 Std. gehen. In einer Pfannkuchenpfanne läßt man 3—4 Eßlöffel Fett heiß werden, setzt mit einem Schöpflöffel kleine Kuchen im Durchmesser von 5—6 cm hinein und läßt diese auf beiden Seiten schön goldbraun backen, wozu man 10 Min. rechnet. Diese Mehlspeise schmeckt gut zu Gemüse und auch zu Obst und kann sehr gut, wie jeder andere Hefeteig ohne Ei zubereitet werden. (Stückzahl: 18.)

893. Ballbäuschen.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 40 g Zucker, Prise Salz, 80 g Butterwürfel, 25 g Hefe, $^1/_3$ l Milch, 2 Eier, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 80 g Korinthen. — Zum Backen: Fett. — Zum Umwenden: Zucker und Zimt.

Das Mehl wird mit den angegebenen, erwärmten Zutaten zu einem Hefeteig verarbeitet, den man in der Wärme etwa 2 Std. gehen läßt. Hierauf erhitzt man in einer mit Vertiefung versehenen Eierpfanne je ½ Eßlöffel Fett, gibt in jede Vertiefung einen kleinen Eßlöffel rund geformten Teig und bäckt diesen auf beiden Seiten goldgelb (12 Min.). Nach dem Backen werden die Kuchen mit Zucker bestreut und mit Kompott aufgetragen. (Stückzahl: 24—26.)

894. Dampfnudeln.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 1 Teel. Salz, 60 g Zucker, 60—80 g Butter, $^1/_4$ l Milch, 1 Ei, 20 g Hefe. — Zum Aufziehen in einer Pfanne von 28 cm Durchmesser, 2 mal je $^1/_8$ l Wasser, 1 Teel. Salz oder Zucker, 1 Eßl. Fett.

Mit den angegebenen Zutaten, eventuell auch ohne Ei und dafür etwas mehr Milch, bereitet man einen glatten Hefeteig, den man nach dem Schlagen zum Aufgehen in die Wärme stellt. Ist er gegangen, sticht man mit einem Löffel runde Küchlein ab, oder man nimmt den Teig auf ein erwärmtes Wellbrett, wellt ihn etwa 2 cm dick aus und sticht mit einem Weinglas Küchlein aus. Diese setzt man auf ein erwärmtes, mit Mehl bestäubtes Brett und läßt sie etwa 25 Min. gehen. In einer gußeisernen Pfanne läßt man Fett zergehen, gibt Wasser und etwas Salz oder Zucker zu und läßt dieses aufkochen. Man setzt die Küchlein nebeneinander hinein, schließt die Pfanne mit einem gut passenden Deckel und läßt sie auf der Seite des Herdes 15—20 Min. langsam aufziehen. Sobald sie anfangen leicht zu krachen, wird der Deckel vorsichtig abgenommen, die Dampfnudeln werden mit einem Schäufelchen auf eine Platte gesetzt und möglichst rasch aufgetragen. (Stückzahl: 24.)

895. Ofennudeln.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 1 Teel. Salz, $^1/_4$ l Milch, 60 g Butter, 70 g Zucker, 1 Ei, 15—29 g Hefe. — Zum Streichen: 30 g Fett.

Mit den Zutaten wird ein Hefeteig gearbeitet, der nach dem Schlagen mit Mehl bestäubt und zum Gehen an die Wärme gestellt wird. Sodann wird der aufgegangene Teig auf dem erwärmten

Wellbrett 2 cm dick ausgewellt, mit einem Weinglas werden Küchlein ausgestochen, eine gewandte Hausfrau sticht die Küchlein direkt mit einem Eßlöffel aus der Teigschüssel heraus, und diese werden in eine mit Fett bestrichene Bratpfanne oder Auflaufform gesetzt und zwar nebeneinander. Damit man sie nach dem Backen auseinanderbrechen kann, wird jedes Küchlein an den Stellen, woselbst sie zusammenstoßen, mit Fett bestrichen. Die Ofennudeln sollen hierauf nochmals 20—25 Min. gehen und können, bevor sie in den mittelheißem Backofen (140 bis 160°) kommen, mit Eigelb bestrichen werden. Backzeit 30—40 Min. (Stückzahl: 24.)

896. Kirschennudeln.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, $^1/_4$ l Milch, 80 g Butter, 60 g Zucker, 1 Teel. Salz, 1 Ei, 20 g Hefe, $1^1/_2$ Pfd. Kirschen. — Zum Streichen: 30 g Fett.

Der nach Nr. 1045 hergestellte Hefeteig wird nach dem Gehen auf dem Wellbrett fingerdick ausgewellt, mit einem Weinglas oder einer Ringform werden Küchlein im Durchmesser von 7 cm ausgestochen, 3—4 Kirschen darauf gelegt, diese in den Teig gut eingepackt und in eine mit Fett bestrichene Bratpfanne gesetzt, wobei man die Nudeln außen herum mit Fett bestreicht. Man läßt die Nudeln nochmals ½ Std. gehen und bäckt sie in mäßig heißem Ofen etwa ¾ bis 1 Std. Beim Auftragen werden sie mit Zucker bestreut. (Stückzahl: 20—24.)

897. Schneiderlappen.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, $^1/_4$ l Milch, 60 g Zucker, 60 g Fett, 1 Teel. Salz, 1 Ei, 20 g Hefe. — Zum Bestreichen: 40 g Fett.

Mit den angegebenen Zutaten, eventuell auch ohne Ei, bereitet man einen glatten Hefeteig, welchen man zum Gehen an einen zugfreien Ort stellt. Sobald er genügend gegangen ist, wird er 1½ cm dick ausgewellt und in verschobene Rechtecke gerädelt. Davon setzt man einige auf ein bestrichenes Backblech und zwar dürfen die Lappen sich nicht berühren. Alsdann bestreicht man die Oberfläche der aufgesetzten Teigstücke leicht mit Fett, legt eine zweite Lage Teiglappen so darüber, daß die frei gebliebenen Zwischenräume davon bedeckt werden. Auf diese Weise setzt man sämtliche Teigstücke übereinander. Im ganzen sollen es etwa 4—5 Lagen sein. Nach nochmaligem guten Aufgehen (30 Min.) bäckt man den Teig in mittlerer Hitze (140 bis 160°) zu goldbrauner Farbe. Sobald das Gebäck aus dem Ofen kommt, werden die leicht lösbaren Lappen auseinandergebrochen, mit Zucker und Zimt bestreut und mit Obst aufgetragen.

898. Kartäuserklöße.

Zut.: 12 trockene Milchbrötchen, 3 Eier, 50 g Zucker, $^3/_4$ l Milch. — Zum Umhüllen: Weckmehl. — Backfett. — Zum Bestreuen: 60 g Zucker, $^1/_2$ Teel. Zimt.

Die leicht abgeriebenen Brötchen werden je nach der Größe der Brötchen in 2—4 Teile geteilt und in Milch, welche man mit Zucker

und Eigelb verrührt hat, gelegt, bis sie durchweicht sind. Nachdem man sie aus der Milch herausgenommen hat, läßt man sie auf einem Sieb etwas abtropfen, wendet sie in Weckmehl um und bäckt sie in einer Backpfanne in reichlich heißem Fett schön braun. (Backzeit: 5—8 Min.) Die gebackenen Klöße werden in Zucker und Zimt umgewendet und mit Obst oder einem süßen Beiguß aufgetragen.

Oder: Man setzt die umhüllten Klöße auf ein bestrichenes Backblech, spickt sie nach Belieben mit keilförmig geschnittenen Mandeln und bäckt sie nach dem Belegen mit Butterstückchen in heißem Ofen goldbraun (30—40 Min.)

899. Natronküchlein.

Zut.: 60 g Butter, 80 g Zucker, 2 Eier, 6 Eßl. dicken, sauren Rahm, 3 Eßl. Milch, Prise Salz, einen glattgestrichenen Teel. doppeltkohlensaures Natron, $^3/_4$ Pfd. Mehl, — Backfett. — Zum Bestreuen: 60 g Zucker, 1 Teel Zimt.

Die schaumig gerührte Butter wird mit Zucker und Eiern ¼ Std. gerührt, die andern Zutaten nach und nach darunter gemengt und der Teig auf dem Wellbrett leicht zusammengearbeitet. Man wellt ihn ½ cm diß aus, sticht mit einer gezackten Ringform (im Durchmesser von 8 cm) 2 cm breite Ringe aus, und bäckt diese schwimmend in heißem Fett goldgelb. Backzeit: 5 Min. Nach dem Backen werden die Küchlein in Zucker und Zimt umgewendet. (Stückzahl: 36—38.)

900. Hirschhörner.

Zut.: 80 g Butter, 80 Zucker, 1 Prise Salz, 2 Eßl. Kirschwasser, 3 Eier, 320 g Mehl. — Backfett. — Zum Bestreuen: Zucker und Zimt.

Zur schaumigen Butter rührt man Zucker, Eier, Kirschwasser, Salz und nach ¼ Std. das Mehl, nimmt den Teig auf das Wellbrett, woselbst er so leicht als möglich zusammen gearbeitet wird. Hierauf wird er ½ cm dick ausgewellt und in 2 cm breite und 10 cm lange Streifen gerädelt, welche halbmondartig gebogen und am oberen Bogen mit dem Backrädchen im Abschnitt von 1¼ cm 1 cm tief eingerädelt werden. Alsdann gibt man die Teigstückchen in heißes Fett, bäckt sie schwimmend 5 Min. und wendet sie sofort in Zucker und Zimt um. (Stückzahl: 28.)

901. Sträubchen.

Zut.: 300 g Mehl, $^1/_4$ l Milch, Prise Salz, 1 Eßl. Zucker, 3 Eier, 60 g zerlassene Butter. — Backfett. — Zum Bestreuen: 50 g Zucker, 1 Messerspitze Zimt.

Unter das gesiebte Mehl rührt man Milch, Salz, Zucker, Eier und zuletzt die zerlassene Butter. Hierauf gibt man einen Teil des Teiges in einen Straubentrichter und läßt ihn schneckenartig gewunden in heißes Fett einlaufen. Der äußere Kreis soll ungefähr einen Durchmesser von 12—14 cm haben. Man bäckt die Sträubchen auf

beiden Seiten goldgelb, entfettet sie auf Brotscheiben und wendet sie sofort in feinem Zucker, den man mit Zimt vermischt hat, um. (Gibt 7 Sträubchen.)

902. Scherben.

Zut.: 3 Eigelb, 1 ganzes Ei, 1 Eßl. dicken, sauren Rahm, 30 g Zucker, etwa 270 g Mehl. — Backfett. — Zum Bestreuen: 60 g Zucker, $^1/_2$ Teel. Zimt.

Eier, Zucker und Rahm werden verrührt, das Mehl wird nach und nach dazu gegeben und der Teig leicht zusammengearbeitet. Hierauf wellt man ihn auf dem Wellbrett so dünn als möglich aus und schneidet mit dem Backrädchen 12 cm lange und 5 cm breite verschobene Rechtecke davon. Diese werden mit einer Gabel einige Male gestupft, damit die Scherben nicht blasig werden, sodann schwimmend in heißem Fett ungefähr 3—4 Min. gebacken und sofort mit Zucker und Zimt bestreut. Man kann statt des Eigelbs auch 2 ganze Eier verwenden. (Gibt ungefähr 70—75 Scherben.)

903. Schneeballen.

Zut.: 50 g Butter, 4 große Eier, 40 g Zucker, etwa $^3/_4$ Pfd. Mehl. — Backfett, Staubzucker.

Unter die schaumig gerührte Butter rührt man Zucker, Eigelb und Eierschnee und nach etwa 10 Min. soviel gesiebtes Mehl, daß man den Teig auswellen kann. Je weniger Mehl man verwendet, desto mürber wird das Backwerk. Sodann wellt man einen großen Kuchen, schneidet diesen in ungefähr 60 cm lange und 7 cm breite Streifen, die man wiederum in 5 Teile rädelt, welche aber unten und oben 1 cm breit zusammenhalten müssen. In einer möglichst engen Backpfanne läßt man so viel Fett heiß werden, daß der dazu notwendige Backlöffel ganz davon bedeckt ist, gibt einen Teigstreifen gut verschlungen in den Löffel und bäckt ihn unter fortwährendem Drehen, bis er goldgelb ist. Sodann nimmt man den Schneeball vorsichtig aus der Form und bestreut ihn noch heiß mit feinem Zucker. (Gibt 10—12 Stück.) In Ermangelung eines Backlöffels wird der Teig in Quadrate ausgewellt, diese werden ebenfalls in 1 cm breite Streifen gerädelt, die unten und oben zusammenhalten müssen. Beim Einlegen faßt man die Teigstreifen mit einem Kochlöfel abwechselnd auf, dreht sie um sich selbst und bäckt sie so schwimmend goldbraun.

904. Falsche Pilze.

Zut.: 140 g Mehl, 40 g Kartoffelmehl, 20 g mit Vanille gewürzten Zucker, $^1/_8$ l süßen Rahm oder Milch, 2 Eier, 1 Eßl. Kirschwasser. — Backfett. — Glasuren.

Mit obigen Zutaten bereitet man einen glatten Pfannkuchenteig, gießt so viel Teig über den in Fett erhitzten Pilzlöffel, als daran haften bleibt, und bäckt den Pilz in heißem Fett goldgelb. Nach dem Erkalten kann man die Pilze mit Schokolade-, weißer und roter Glasur glasieren oder nur mit feinem Zucker bestreuen. (Stückzahl: 30.)

905. Wiener Nudeln.

Zut.: 60 g Butter, 3 Eier, 2 Eßl. Kognak, Prise Salz, ½ Pfd. Mehl. — Backfett. — Vanillezucker.

Unter die schaumige Butter gibt man Eier, Salz, Kognak oder Kirschwasser und Mehl, arbeitet den Teig leicht zusammen und stellt ihn kalt. Nach ½ Std. wellt man ihn möglichst dünn aus, schneidet mit dem Backrädchen 20 cm lange und 2 cm breite Streifen, welche zu 8ern geschlungen, in heißem Fett goldgelb gebacken werden. Sobald sie aus dem Fett kommen, wendet man sie in Vanillezucker um und reicht sie mit Kompott oder Vanillebeiguß. (Stückzahl: 60.)

906. Fingerle.

Zut.: ¼ Pfd. Butter, ½ Pfd. Zucker, 4 Eier, 1 Teel. Rosenwasser, 1 Eßl. Zimt, ¼ Pfd. gemahlene Mandeln, 1 Pfd. Mehl. — Zum Backen: Fett. — Zum Bestreuen: Feinen Zucker.

Die Butter wir schaumig gerührt, Zucker, Eier und nach ¼stündigem tüchtigem Rühren Rosenwasser, Mandeln, Zimt und Mehl dazu gegeben. Der Teig wird auf dem Wellbrett zusammengearbeitet, zu fingerlangen und fingerdicken Rollen geformt und schwimmend in heißem Fett gebacken. Man bestreut sie noch heiß mit feinem Zucker und reicht sie mit Obst.

907. Pfitzauf.

Zut.: 180 g Mehl, ⅜ l Milch, 90 g Butter, 4 Eier, 1 Prise Salz. — Zum Bestreuen: 30 g Staubzucker.

Das gesiebte Mehl wird mit der Hälfte der angegebenen Milch glatt angerührt, die verquirlten Eier, Salz und kurz vor dem Einfüllen die zerlassene, ja nicht heiße Butter, sowie der Rest der Milch, die man bis zu 28° erwärmt hat, zugegeben. 12 mit Butter bestrichene Pfitzauffömchen werden zur Hälfte mit dieser Masse gefüllt und sofort in den heißen Backofen gestellt und während 25—30 Min. in sehr guter Hitze bei 180—200° gebacken. Nach dem Backen werden die Pfitzauf mit Zucker bestreut und sofort aufgetragen. (12 Stück.)

908. Biskuitäpfel.

Zut.: 6 Eier, 165 g Zucker, 1 Messerspitze geriebene Zitronenschale, 165 g Mehl. — Backfett. — Zum Bestreuen: 3 Eßl. Zucker, Messerspitze Zimt.

Eigelb und Zucker rührt man schaumig und mengt kurz vor dem Backen das gesiebte Mehl, Zitronenschale und den steifen Eierschnee leicht darunter. Mit einem Eßlöffel legt man walnußgroße Kugeln in heißes Fett und bäckt sie unter beständigem Rütteln der Pfanne schön hellbraun. Die gebackenen Kugeln werden auf Brotscheiben entfettet und noch heiß mit Zucker und Zimt bestreut. (Stückzahl: 26—28.)

909. Spritz-Gebackenes.

Zut.: 1/8 l Milch, 50 g Butter, 30 g Zucker, 125 g Mehl, Prise Salz, 3 Eier, 1/2 glattgestrichenen Teel. Ammonium. — Backfett. — Zum Bestreuen: 30 g Zucker, 1/2 Teel. Zimt.

Milch, Butter, Zucker und Salz bringt man zum Kochen, rührt sofort das gesiebte Mehl ein und kocht den Teig unter Rühren (etwa 10 Min.) zu einem dicken Kloß, der sich vom Topfe lösen muß. Nach dem Erkalten des Teiges rührt man die Eier und das Ammonium darunter, füllt einen Teil der Masse in die Teigspritze oder in einen mit einer Sterntülle versehenen Spritzsack und drückt 10 cm lange Teigstücke in heißes Fett. Man bäckt sie goldgelb (5 Min.), entfettet sie auf Brotscheiben und bestreut sie mit Zucker und Zimt. (Gibt 28 Stück.)

910. Gebrühte Kugeln.

Zut.: 1/8 l Wasser, 100 g Butter, 150 g Mehl, 60 g Emmentaler Käse, 1 Teel. Salz, 5 Eier. — Backfett.

Man bringt das Wasser nebst der Butter und dem Salz zum Kochen, rührt sofort das Mehl ein und kocht die Masse unter stetem Rühren zu einem Kloß, wozu man auf der Seite des Herdes 10 Min. rechnet. Hierauf gibt man unter tüchtigem Rühren 1 Ei und wenn die Masse erkaltet ist, die übrigen Eier und zuletzt den in 1/2 cm große Würfel geschnittenen Käse zu und legt mit einem Teelöffel kleine Teigkugeln (3 cm im Durchmesser) in heißes Fett. Man bäckt sie schwimmend goldgelb (8—10 Min. Backzeit) und gibt sie als Beilage zu Gemüse. (Gibt 25—28 Stück.)

911. Profit-Kugeln.

Zut.: 1/12 l Wasser (gleich 84 g), 50 g Butter, 70 g Mehl, 2 große Eier, Prise Salz, 1 Teelöffel Zitronenzucker. — Backfett.

Man bringt das Wasser mit der Butter zum Kochen, rührt das Mehl nebst dem Salz und Zucker darunter und kocht den Teig auf der Seite des Herdes zu einem dicken Kloß, unter welchen man sofort 1 Ei und nach dem Erkalten das zweite Ei mengt. Kurz vor dem Gebrauch legt man mit dem in Fett getauchten Teelöffel mirabellengroße Kugeln in heißes Fett und bäckt diese unter Rütteln der Pfanne etwa 6—8 Min. (Das Fett darf nicht zu heiß sein, da sonst die Kugeln platzen und im Innern noch teigig sind.) Nach dem Entfetten auf Brotscheiben setzt man sie in kleine Kristallschalen und übergießt sie vor dem Auftragen mit einem Weinbeiguß. (Stückzahl: 25—30.)

912. Pfeuteln.

Zut.: 3/4 Pfd. Mehl, Prise Salz, 80 g Zucker, 1/4 l Milch, 3 Eier, 1 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver. — Backfett. — Zum Bestreuen. Zucker und Zimt.

Das gesiebte Mehl wird nach Zugabe von Salz und Zucker mit der Milch und den Eiern zu einem Teig angerührt. Sodann mengt

man das gesiebte Backpulver darunter, legt sofort mit einem Eßlöffel Küchlein in heißes Fett, bäckt sie schwimmend hellbraun und bestreut sie mit Zucker und Zimt. Sie werden recht heiß und nach Belieben mit Kompott aufgetragen.

913. Schnittlauchküchle.

Zut.: 1/8 l Wasser, 65 g Butter, 125 g Mehl, 2 Eßl. feingeschnittenen Schnittlauch, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, 3 Eier. — Backfett.

Wasser und Butter bringt man zum Kochen, rührt sofort das gesiebte Mehl hinein und läßt den Teig auf der Seite des Herdes so lange kochen, bis er sich als großer Kloß vom Topfe löst. Man läßt den Teig, nachdem man gleich ein Ei zugegeben hat, in einer Schüssel erkalten, rührt die übrigen Eier, Schnittlauch und Gewürz darunter, legt mit einem Teelöffel runde Klößchen in heißes Fett und bäckt sie schwimmend (6 Min.) goldgelb. Man reicht die Küchlein als Beilage zu grünen Bohnen, Rosenkohl, Kohlraben u. dgl. (18—20 Stück.)

914. Apfelküchle.

Zut.: 5 große, mürbe Äpfel, 60 g Zucker. — Zum Ausbackteig: 120 g Mehl, Prise Salz, 1 Kaffeelöffel Öl, 40 g Zucker, schwach 1/8 l Bier, 4 Eiweiß. — Backfett. — Zum Bestreuen: 60 g Zucker.

Die Äpfel werden geschält, querüber in 3/4 cm dicke Scheiben geschnitten, vom Kernhaus befreit, mit Zucker bestreut und 1 Std. zum Durchziehen auf die Seite gestellt. Von Mehl, Salz, Zucker, Öl und Bier wird kurz vor Gebrauch ein dickflüssiger Teig gemengt und der steife Eierschnee darunter gezogen. (Siehe Nr. 1056.) Nun werden die Apfelscheiben hineingetaucht und vorsichtig in heißes Fett gelegt. Nachdem sie braun gebacken sind, werden sie auf Brotscheiben entfettet und gezuckert. (Etwa 25 Stück.) Sie sollen sofort aufgetragen werden.

915. Kirschenküchlein.

Zut.: 6 Brötchen, 100 g Mehl, 1/4 l Milch, 2—3 Eier, 1 Teel. Salz, 60 g Zucker, 1/2 Teel. Zimt., 1 1/2 Pfd. Kirschen. — Backfett — Zum Bestreuen: Zucker.

Die trockenen Brötchen werden abgerieben, in kaltem Wasser eingeweicht, ausgedrückt und fein zerzupft. Dazu gibt man nach und nach Mehl, Milch, Eigelb, Zucker und zuletzt mit den abgezupften, gewaschenen und abgetropften Kirschen den steifen Eierschnee. In einer Pfannkuchenpfanne erhitzt man Fett, setzt mit einem Eßlöffel runde Küchlein im Durchmesser von 7—8 cm hinein und bäckt diese auf beiden Seiten knusprig. Vor dem Auftragen bestreut man sie mit feinem Zucker. (Stückzahl 18).

916. Einfache Waffeln.

Zut.: 1/2 Pfd. Mehl, 1/3 l Rahm, 1 Eßl. Zucker, 1 Teel. Salz, 3 Eier, 1/2 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver, Speckschwarte oder 70 g Schweinefett. — Zum Bestreuen: Zucker.

Unter das gesiebte Mehl gibt man Zucker, Salz, Rahm, Eigelb und zuletzt den steifen Schnee der Eiweiß. Eine Waffeleisenform wird erhitzt, mit Fett bestrichen, je nach der Größe der Form 1/3 bis 1/6 l Teig hineingefüllt und unter öfterem Wenden des Waffeleisens auf beiden Seiten goldbraun gebacken. Aus dem Eisen genommen, werden die einzelnen Waffeln mit der Schere auseinandergetrennt; dabei schneidet man auch die äußeren verbrannten Kanten ab, wendet die Waffeln in feinem Zucker um und trägt sie sofort auf. Durch längeres Liegen werden die Waffeln weich und zähe. In Ermangelung von Rahm gibt man 1/3 l Milch, welcher man 50 g Butter zugibt. Am schönsten wird das Backwerk, wenn man das Feuer langsam durch Buchenholz oder Holzkohlen unterhält. (Gibt 25 Herzwaffeln.)

917. Feinere Art.

Zut.: 1/4 Pfd. Butter, 1 Eßl. Zucker, 5 Eier, 250 g Mehl, 1/4 l dicken, sauren Rahm, 1/8 l Milch, Prise Salz, Speckschwarte oder Schweinefett. — Zum Bestreuen: Zucker.

Der schaumig gerührten Butter gibt man Zucker, Eigelb, Mehl, Rahm und Milch zu und mengt kurz vor dem Backen den steifen Eierschnee darunter. Die weitere Zubereitung ist wie in Nr. 916. (Gibt 25—30 Herzwaffeln.)

918. Hefewaffeln.

Zut: 60 g Butter, 1 Eßl. Zucker, 2 Eier, Prise Salz, 180 g Mehl, 1/8 l dicken, sauren Rahm, 1/8 l Milch, 15 g Hefe. — Zum Backen: 50 g Fett. — Zum Bestreuen: 30 g Zucker.

Die Zubereitung ist wie in Nr. 917, nur gibt man vor dem Backen die mit Milch aufgelöste Hefe darunter. (Gibt 25 Herzwaffeln.) Steht kein Rahm zur Verfügung, dann muß die Milchmenge dementsprechend vergrößert werden.

919. Apfelstrudel.

Zut.: Zum Strudelteig: 1/4 Pfd. Mehl, 20 g Fett, 6—8 Eßl. lauwarmes Wasser, kleine Prise Salz. — Zum Belegen: 3 Pfd. Äpfel, 60 g Zucker, 1/2 Teel. Zimt, 70 g Mandeln, 70 g Korinthen, 120 g Butter, 20 g Weckmehl, 60 g Zucker.

Das Mehl wird gesiebt und mit der kleingeschnittenen Butter warm gestellt. Alsdann gibt man das lauwarme Wasser zu und schlägt den Teig mit dem Kochlöffel, bis er recht zäh und geschmeidig ist (20. Min.). Man läßt ihn auf dem mehlbestäubten Brett 1/2 Std. ruhen. Während dieser Zeit bedeckt man ihn mit einer erwärmten Schüssel, welche von Zeit zu Zeit durch eine frisch erhitzte ersetzt werden muß. Alsdann werden die dünn geschälten, mürben Äpfel in

feine Blättchen geteilt, die Korinthen verlesen, gewaschen, gebrüht und die Mandeln fein blättrig geschnitten. Sind diese Zutaten gerichtet, so kann mit dem Ausziehen des Teiges begonnen werden. Ein Tisch wird mit einem Tischtuch belegt, dieses mit Mehl bestäubt und der etwas ausgewellte Teig darauf gelegt. Letzterer wird mit den Handflächen sorgfältig ausgezogen, bis er so dünn ist wie ein Schleier. Sodann bestreicht man ihn rasch mit zerlassener Butter, streut etwas Weckmehl, die Apfelscheiben, nach Belieben Mandeln, Korinthen, Zucker und Zimt darauf und rollt den Teig mit Hilfe des Tischtuches zusammen. In ein Backpfanne, welche man gut mit Fett bestrichen hat, legt man den Strudel der Länge nach hinein, bestreicht ihn mit Fett und bäckt ihn in gut heißem Ofen bei 160—180° etwa ¾ Std. Nach dem Backen wird er in 5 cm breite Stücke geschnitten und mit feinem Zucker bestreut.

920. Käsestrudel.

Zut.: Zum Strudelteig: ½ Pfd. Mehl, 20 g Butter, Prise Salz, 6—8 Eßl. Wasser. — Zur Fülle: ½ Pfd. Käse, 90 g Zucker, 2 Eier, 2 Eigelb, 90 g Butter, ½ Teel. Zimt, ¼ Pfd. Korinthen. — Zum Backen: 50 g Fett. — Zum Bestreuen: Zucker.

Der nach Nr. 919 hergestellte Strudelteig wird ausgezogen. Der weiße Käse wird durch ein feines Sieb getrieben und mit Zucker, Eigelb und ganzen Eiern tüchtig gerührt. Sodann gibt man die zerlassene, ja nicht heiße Butter, sowie den Zimt darunter und streicht die Masse auf den Strudelteig. Nun streut man die gewaschenen, gebrühten, getrockneten Korinthen darüber, rollt den Strudel zusammen, legt ihn in eine mit Fett bestrichene Pfanne und bäckt ihn in mittlerer Hitze, 140—160°, ¾—1 Std. Nach Belieben kann man den Strudel, während er sich im Ofen befindet, öfters mit Fett streichen. Vor dem Auftragen wird er in 5 cm breite Stücke geschnitten und mit feinem Zucker bestreut.

921. Rahmstrudel.

Zut.: Zum Strudelteig: 180 g Mehl, 30 g Butter, Prise Salz, 9—10 Eßl. Wasser. — Zur Fülle: 40 g Butter, 80 g Zucker, 4 Eier, ⅜ l dicken, sauren Rahm, 70 g blättrig geschnittene Mandeln, 120 g Sultaninen. — Zum Bestreichen: 60 g Butter.

Mit den vorgeschriebenen Zutaten wird ein wie in Nr. 919 beschriebener Strudelteig gearbeitet und zum Ausruhen unter eine heiße Schüssel gelegt. Während dieser Zeit rührt man die Butter schaumig, gibt die Eier und den Zucker und nach ¼ Std. tüchtigem Rühren den d i c k e n Rahm darunter. Hierauf wird der Teig so dünn als möglich ausgezogen, die Fülle darauf gestrichen und letztere nach Belieben mit den blättrig geschnittenen Mandeln und den gewaschenen, gebrühten Sultaninen bestreut. Man rollt den Teig mit Hilfe des Tischtuches vorsichtig zusammen (es darf keine Fülle austreten), setzt den Strudel in die bestrichene Backpfanne und bäckt ihn in mittlerer Hitze bei 140—160° etwa ¾ Std. Beim Anrichten schneidet

Das Ausziehen des Strudelteiges. Siehe Nr. 919.

Das Zusammenrollen eines Apfelstrudels. Siehe Nr. 919.

Oben Russische Platte. Siehe Nr. 195. Unten rechts und links Käseplatten. Siehe Nr. 684.

Oben links Geflügel in Sulz. Siehe Nr. 652. Oben rechts Schweinerippchen in Sulz. Unten Zungenplatte. Siehe Nr. 676.

man ihn in 5 cm breite Stücke, bestreut diese mit feinem Zucker und gibt einen Karamelbeiguß dazu.

922. Schokoladestrudel.

Zut.: Zum Strudelteig: 1/4 Pfd. Mehl, 20 g Butter, Prise Salz, 6—8 Eßl. Wasser, — Zur Fülle: 6 Eier, 100 g Zucker, 90 g Mandeln, 90 g geriebene Schokolade. — Zum Bestreichen: 60 g Butter.

Der nach Nr. 919 hergestellte Strudelteig wird auf dem Tuch ausgezogen und folgende Fülle darauf gestrichen: Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, mit der geriebenen Schokolade, Mandeln und dem steifen Schnee der Eiweiß gut vermengt. Man rollt den Strudel leicht zusammen, legt ihn in eine mit Butter bestrichene Bratpfanne, bestreicht ihn mit Butter und bäckt ihn in mittlerer Hitze, 140—160°, ½—¾ Std. Man schneidet den gebackenen Strudel in 5 cm breite Stücke, bestreut diese mit feinem Zucker und reicht sie mit Vanillebeiguß.

923. Kirschen-, Trauben- oder Zwetschgenstrudel.

Zut.: Zum Strudelteig: 1/4 Pfd. Mehl, 20 g Butter, Prise Salz, 6—8 Eßl. Wasser. — Zur Fülle: 2 Pfd. Früchte, 150 g Zucker, 1 Teel. Zimt, 150 g Weckmehl, 100 g Fett.

Der Strudelteig (nach Nr. 919 hergestellt) wird vorsichtig ausgezogen und mit dem in 60 g Fett gerösteten und wieder erkalteten Weckmehl bestreut. Darüber legt man die eine Stunde vorher gezuckerten und mit Zimt bestreuten, abgezupften Früchte, rollt den Teig zusammen und bäckt ihn in der gut mit Fett bestrichenen Bratpfanne oder Auflaufform etwa ¾ Std. (160—180°). Während des Backens wird der Strudel öfters mit Fett gestrichen. Beim Anrichten wird er in 5 cm breite Stücke geschnitten und mit Zucker bestreut.

924. Käseklöse.

Zut.: 1 Pfd. weißen Käse, 80 g Butter, 1 Teel. Salz, 2—3 Eier, 40 g Weckmehl, 40 g Weißmehl. — Zum Abkochen: 2½ l Wasser, 1½ Eßl. Salz. — Zum Abschmälzen: 30 g Butter, ½ Eßl. Weckmehl.

Den in einer Serviette gut abgetropften Käse gibt man nach dem Durchtreiben zur schaumig gerührten Butter und mengt die anderen Zutaten darunter. Kurz vor dem Anrichten legt man mit Hilfe von 2 Eßlöffeln längliche Klöße in das kochende Salzwasser, läßt sie 8 Minuten langsam ziehen und überschmälzt sie beim Auftragen mit in Butter gerösteten Weckbrosamen. Die Käseklöße schmekken sehr gut mit Salat und Kompott. (28 Stück.)

925. Käseküchlein.

Zut.: 1½ Pfd. gekochte, geriebene Kartoffeln, 1 Pfd. abgetropfter weißer Käse, 1 Eßl. Salz, Prise Pfeffer, Prise Muskat, 2 Eier, 30 g Mehl. — Backfett.

Den in einem Tuche gut abgetropften Käse läßt man mit den am Tag vorher gekochten und geschälten Kartoffeln durch die Fleisch-

hackmaschine laufen, mengt die anderen Zutaten darunter und formt mit mehlbestäubten Händen Küchlein von 1 cm Dicke und 7 cm Breite. Diese werden in heißem Fett unter Wenden 8 Min. gebacken. Man gibt die Küchlein mit Salat, Obst oder Gemüse zu Tisch. (20 Stück.)

926. Weißen Käse herzustellen.

2 l Milch läßt man an einem warmen Orte langsam sauer werden, und zwar so dick, daß man sie schneiden kann. Hierauf stellt man sie ganz auf die Seite des Herdes, damit sich der Käsestoff von der Molke scheidet. Sobald sich oben grüne Flüssigkeit ansammelt, gießt man die Milch auf ein Sieb, welches mit einem reinen weißen Tuch belegt wurde, und läßt sie vorsichtig abtropfen. Der Käse wird nun zur weiteren Zubereitung kalt gestellt, während man die Molke zum Reinigen von Waschschwämmen verwendet.

927. Weißer Käse.

Zut.: $1^1/_2$ Pfd. Käse, $^1/_2$ Eßl. Salz, $^1/_8$ l Rahm oder Milch, $^1/_4$ l kaltes Wasser, 1 Tellerchen Kümmel oder feingeschnittenen Schnittlauch.

Weißer Käse wird durch ein feines Sieb getrieben, mit Rahm, Milch, Wasser und Salz möglichst schaumig gerührt, feingeschnittener Zwiebel, Schnittlauch oder Kümmel gewürzt und in eine Schüssel gut angerichtet. Nach Belieben kann man die vorgerichteten Gewürze auch besonders dazu servieren.

928. Handkäse.

Zut.: 2 Pfd. weißer Käse, 30 g Salz, $^1/_2$ Eßl. Kümmel.

Der gut abgetropfte, trockene Käse wird mit Salz und Kümmel gut gemengt und 14 glatte Käschen davon geformt. Diese setzt man auf ein Brett und läßt sie mit einem Tuch leicht zugedeckt so lange stehen, bis ein Fingereindruck nicht mehr sichtbar ist. Nun setzt man sie in eine Steinzeug- oder Porzellanschüssel, bedeckt sie mit einem Essigtüchlein, das jeden Tag wieder frisch in Essigwasser getränkt werden muß. Bei einem größeren Quantum Käse ist nach 3—4 Tagen auch ein Umsetzen notwendig. Sobald die Käschen weich werden, ist der Reifegrad erreicht und sie können verwendet werden. Im Sommer rechnet man 5—6, im Winter etwa 8—10 Tage dazu.

929. Braunmehl.

Dasselbe sollte stets vorrätig sein, da man dadurch Fett erspart und rasch einen guten braunen Beiguß erhält. Mehl wird in einer Backpfanne in den nicht zu heißen Backofen gestellt und unter öfterem Umwenden lichtgelb geröstet. Mehl ohne Fett geröstet, wird beim Ablöschen dunkler, während solches, das mit Fett gebräunt wurde, beim Anrühren heller wird.

23. Warme Puddinge.

930. Puddinge.

Mit dem Ausdruck Pudding bezeichnet man ein Gemenge von Nahrungsmitteln, wie Eier, Milch, Mehl usw., welche in einer offenen oder geschlossenen Puddingform im Backofen aufgezogen oder im Wasserbade gekocht werden. Puddinge können nicht als Hauptgericht gereicht werden, sondern bilden eine beliebte Zwischen- oder Nachspeise. Als Zugabe gibt man meistens Beiguß, höchst selten Obst. Um einen gut aufgezogenen Pudding auf den Tisch bringen zu können, ist es von größter Wichtigkeit, daß der dazu verwendete Eierschnee möglichst steif geschlagen und leicht unter die Teigmasse gemengt wird. Die Form, welche sehr pünktlich mit Butter bestrichen und mit Mehl oder Weckmehl bestreut sein muß, darf nur schwach ¾ gefüllt sein. Der Pudding steigt beim Kochen in die Höhe; deshalb darf man das Streichen des Deckels nicht vergessen. Soll der Pudding im Wasserbad gekocht werden, so darf die Form in einem möglichst engen Topfe nur zur Hälfte im Wasser stehen. Sobald die Masse eingefüllt und die Form geschlossen ist, stellt man sie in das kochende Wasser und sorgt dafür, daß die Form während des Kochens nicht umfallen kann. Nun schließt man den Topf mit dem Deckel. Der Dampf muß gut zurückgehalten werden, damit die obere Hälfte des Puddings, welche nicht im Wasser steht, dadurch gar wird. Das Kochwasser soll nur ganz langsam kochen, ja nicht strudeln; ebensowenig darf es aber aus dem Kochen kommen. Muß der Pudding länger als 1 St. kochen, ist es notwendig, daß das eingekochte Wasser durch Zugießen von kochendem Wasser ersetzt wird. Das Nachfüllen darf nur auf der Seite des Topfes erfolgen. 10 Min. vor dem Auftragen entfernt man den Deckel der Form und stellt den Pudding im Wasserbad in den heißen Backofen. Hier soll die Speise durch die Ofenhitze noch weiter aufgezogen werden und außerdem oben eine braune Kruste bekommen. Wird der Pudding nur im Backofen aufgezogen, bleibt die Form von Anfang an offen. Man darf aber nicht vergessen, die Form auch im Backofen in kochendes Wasser zu stellen und von Zeit zu Zeit das eingekochte Wasser wieder zu ersetzen. Kurz vor dem Auftragen wird der Pudding vorsichtig auf eine heiße Platte gestürzt und so rasch wie möglich aufgetragen. Nach Belieben kann bei den nachfolgenden Kochregeln auch bei den Aufläufen je 1 Ei gekürzt werden, selbstverständlich wird die Speise nicht so gut aufgehen und auch nicht so gut ausgeben. Will man einen Pudding brennend auftragen, dann tränkt man ein 4—5 cm großes Stück Zucker mit Weingeist oder Arrak, legt den Zucker in die Mitte des Puddings und gießt noch ein Likörglas Alkohol über den Pudding. Bevor man die Türe des

Speisezimmers öffnet, zündet man den Arrak an und stellt den Pudding brennend auf den Tisch.

931. Biskuitpudding.

Zut.: 4 Eier, 100 g Zucker, 80 g Kartoffelmehl, Saft und Schale einer halben Zitrone.

Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt; sodann gibt man die abgeriebene Schale und den Saft der Zitrone, das Kartoffelmehl und zuletzt den steifen Schnee der Eiweiß leicht darunter. Nun füllt man die Masse in eine vorgerichtete Puddingform und kocht den Pudding im Wasserbad 1 Std. Dazu schmeckt am besten Aprikosen- oder Hägenmarkbeiguß. (Formgröße 1¼ l Inhalt.)

932. Pudding mit Biskuit.

Zut.: 80 g trockene Brötchen, 1/16 l Milch, 100 g Biskuit, 50 g Sultaninen, 3 Eier, 50 g Zucker, 1/4 l dicken, sauren Rahm, 10 g Butter.

Die abgeriebenen Brötchen werden in feine Scheibchen geschnitten, mit der Milch angefeuchtet und vorsichtig umgeschüttelt. In die vorbereitete Puddingform legt man eine fingerdicke Lage Biskuit, streut gebrühte Sultaninen darüber und bedeckt letztere mit einer fingerdicken Schichte Brotscheiben. Hierauf folgen wieder Sultaninen, Biskuit usw., bis die Zutaten alle eingelegt sind. Eier, Zucker und Rahm werden tüchtig verrührt und über den eingefüllten Pudding gegossen. Man stellt diesen gut geschlossen in das Wasserbad und läßt ihn 1 Std. kochen. Siehe Nr. 930. (Formgröße: 1¼ l Inhalt.)

933. Holländischer Pudding.

Zut.: 75 g Ochsenmark, 75 g Butter, 150 g Zucker, 4 Eier, 100 g Korinthen, 40 g Zitronat, 40 g Orangeat, 150 g Mehl, etwas Zitrone.

Das gewässerte Ochsenmark wird mit Wasser ausgeknetet und mit der Butter schaumig gerührt. Sodann gibt man nach und nach die Eigelb und den Zucker zu und mengt das geschnittene Zitronat und Orangeat, Zitrone und die gewaschenen, gebrühten Korinthen darunter. Man schlägt das Eiweiß zu steifem Schnee, gibt ihn neben dem gesiebten Mehl leicht unter den Teig und füllt ihn in die vorgerichtete Puddingform. Der Pudding wird im Wasserbad 1¼ Std. gekocht und mit Arrakbeiguß aufgetragen. (Formgröße 1¼ l Inhalt.)

934. Englischer Pudding.

Zut.: 65 g Butter, 65 g Zucker, 4 Eier, 30 g geschälte, geriebene Mandeln, 60 g gebrühte Sultaninen, Saft und Schale, 1/4 Zitrone, 1 Eßlöffel Kirschwasser, 4 abgeriebene Brötchen, 1/4 l Milch.

Die schaumig gerührte Butter rührt man mit Zucker und Eigelb nochmals schaumig, gibt die abgeriebenen, in Milch eingeweichten, ausgedrückten, verzupften Brötchen, sowie die Sultaninen, Mandeln,

Zitrone, Kirschwasser und zuletzt den steifen Eierschnee leicht darunter und füllt die Masse in die vorbereitete Form. Nun kocht man den Pudding im Wasserbad 1¼ Std. (Nr. 930.) Beim Gebrauch wird er vorsichtig gestürzt und mit geschlagenem Weinbeiguß aufgetragen. (Formgröße: 1¼ l Inhalt.)

935. Grießpudding.

Zut.: $^4/_{10}$ l Milch, 30 g Butter, 120 g Grieß, 60 g Zucker, 4 Eier, $^1/_4$ Zitrone, 40 g Korinthen, 40 g Sultaninen.

Die Milch wird mit der Butter in kleinem Topf zum Kochen gebracht, der Grieß langsam eingerührt und gekocht, bis sich die Masse vom Topfe löst. Alsdann nimmt man den Teig vom Feuer weg, rührt sofort ein Ei darunter und läßt ihn erkalten. Während dieser Zeit schneidet man Zitronat und Orangeat in kleine Würfel, wäscht und brüht Korinthen und Sultaninen und gibt sie zuletzt nebst den andern Eigelb, Zitrone und Zucker unter den Grießteig. Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, unter den Teig gezogen und die Masse in die vorgerichtete Form gefüllt. Man kocht den Pudding 1 Std. Der Pudding muß nach dem Stürzen sofort aufgetragen werden und zwar am besten mit Wein-, Karamel- oder Fruchtbeiguß. (Formgröße: 1¼ l Inhalt.)

936. Haselnußpudding.

Zut.: 4 Eier, 75 g Zucker, Saft einer halben Zitrone, 145 g gemahlene Haselnüsse.

Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, Saft und abgeriebene Schale einer halben Zitrone, die geriebenen Haselnüsse und zuletzt der steife Schnee der Eiweiß darunter gemengt. Die Masse füllt man in eine vorbereitete Puddingform und kocht den Pudding nach Vorschrift 1 Std. im Wasserbad. Man reicht einen Wein- oder Karamelbeiguß dazu. (Formgröße: 1¼ l Inhalt.)

937. Kastanienpudding.

Zut.: 120 g von beiden Schalen befreite Kastanien (Einkauf $^1/_2$ Pfd.), $^1/_8$ l Milch, $^1/_4$ Stange Vanille, 75 g Butter, 75 g Zucker, 4 Eier, 30 g Makronen, 35 g Kartoffelmehl, 25 g Korinthen, 20 g Sultaninen.

Man löst die braune Schale der Kastanien mit dem Messer los, taucht zum besseren Entfernen der zweiten Schale die Kastanien in kochendes Wasser und löst auch die innere Haut ab. Alsdann gibt man die Kastanien in ein kleines, gut glasiertes Töpfchen und kocht sie auf der Seite des Herdes mit Milch langsam weich 25—30 Min.). Unterdessen rührt man die Butter schaumig, gibt Zucker und Eigelb zu und rührt die Masse nochmals ¼ Std. Nun gibt man die geriebenen Makronen oder Zwiebackmehl, die gewaschenen, gebrühten Sultaninen, Korinthen, Zitrone, die durchgetriebenen Kastanien, Kartoffelmehl und den Schnee der Eiweiß darunter, mengt die Masse möglichst leicht, füllt sie in die bestrichene, mit Weckmehl bestreute

Form und kocht den Pudding nach Vorschrift 1¼ Std. (Nr. 930.) Der Pudding wird vorsichtig auf eine heiße Platte gestürzt und mit Karamel-, Wein- oder Fruchtbeiguß aufgetragen. (Formgröße: 1¼ l Inhalt.)

938. Luisenpudding.

Zut.: 4 Milchbrötchen, ¼ l Wein, 90 g Butter, 90 g Zucker, 65 g gemahlene Mandeln, 4 Eier, ¼ Pfd. kandierte oder Tutti-Frutti-Früchte, 2 Eßl. Arrak.

Die Brötchen werden in 1 cm große Würfel geschnitten und auf dem Feuer mit Wein, Butter und Zucker zu einem dicken Kloß abgerührt, der sich vom Topfe lösen muß. Man läßt den Teig erkalten, gibt hierauf Eigelb, Früchte, Arrak, Mandeln, sowie den steifen Eierschnee darunter, füllt die Masse in eine vorbereitete Form und kocht den Pudding 1 Std. Man reicht Weinbeiguß dazu. (Formgröße: 1¼ l Inhalt.)

939. Mandelpudding.

Zut.: 4 große Eier, 75 g Zucker, Saft und Schale einer halben Zitrone, 60 g geschälte, geriebene Mandeln, 30 g Mehl.

Eigelb und Zucker rührt man schaumig, gibt dann Zitrone, Mandeln, Mehl und zuletzt den steifen Eierschnee leicht unter die Masse, füllt diese in eine mit Butter bestrichene, mit Weckmehl ausgestreute Form und kocht den Pudding 1 Std. im Wasserbad. Man läßt sodann den Pudding ohne Deckel im Backofen noch 10 Min. aufziehen und bringt ihn mit Aprikosen-, Himbeer- oder Weinbeiguß zu Tisch. (Formgröße: 1¼ l Inhalt.)

940. Nudelpudding.

Zut.: ⅓ l Milch, 80 g Fadennudeln, 75 g Zucker, 30 g Mandeln, 4 Eier, 60 g Butter, 1 Teel. Zitronenschale.

Man bringt die Milch mit etwa 30 g Butter zum Kochen, gibt die feinen Nudelstreifchen hinein und läßt sie auf der Seite des Herdes so lange kochen, bis sich die Masse vom Topfe löst. Unterdessen rührt man Butter, Zucker und Eigelb schaumig, gibt die erkaltete Nudelmasse, die geschälten, geriebenen Mandeln, Zitronenschale, nebst dem steifen Eierschnee zu, füllt die Masse in eine gut gestrichene Puddingform und kocht den Pudding im Wasserbad 1¼ Std. 10 Min. vor Gebrauch wird der Pudding geöffnet, im Wasserbad in den Backofen gestellt und nach dem Stürzen am besten mit einem Weinbeiguß aufgetragen. (Formgröße: 1¼ l Inhalt.)

941. Neunlotpudding.

Zut.: ¼ l Milch, 80 g Butter, 80 g Zucker, 85 g Mehl, 30 g geschälte, geriebene Mandeln, ¼ Zitrone, 5 Eier.

Milch, Butter und Zucker läßt man zum Kochen kommen, rührt das vorher mit etwas Milch angerührte Mehl ein und kocht dies so

lange, bis sich die Masse vom Topfe löst (etwa 10 Min.). Nachdem sie etwas erkaltet ist, gibt man die leicht abgeriebene Zitronenschale, nach und nach unter beständigem Rühren die Eigelb zu und mengt zuletzt den steifen Schnee der Eiweiß und die Mandeln leicht darunter. Man füllt die Masse in eine gut ausgestrichene, mit Weckmehl bestreute Puddingform und kocht den Pudding im Wasserbad 1 Std. Ein Wein- oder Fruchtbeiguß paßt am besten dazu. (Formgröße: 1¼ l Inhalt.)

942. Reispudding.

Zut.: 180 g Reis, ⅔ l Milch, 80 g Butter, ¼ Pfd. Zucker, 4 Eier, Saft und Schale einer halben Zitrone.

Der Reis wird zweimal gebrüht und mit der Milch vorsichtig weichgekocht. Während dieser Zeit rührt man die Butter schaumig, gibt Zucker, Eigelb und, wenn der Reis weich und erkaltet ist, den letzteren und Zitrone zu und mengt zuletzt den steifen Eierschnee darunter. Man füllt die Masse in eine vorgerichtete Puddingform, kocht den Pudding im Wasserbad 1½ Std. und stellt ihn vor dem Stürzen noch 10 Min. geöffnet (im Wasserbad) in den Backofen. Man reicht den Pudding mit Wein- oder Fruchtbeiguß. (Formgröße: 1¼ l Inhalt.)

943. Plumpudding.

Zut.: 5 Brötchen, ⅕ l Milch, 80 g Sultaninen, 80 g Korinthen, 80 g Mandeln, 80 g Nierenfett, 40 g Butter, 140 g Zucker, 4 Eier, ¼ Zitrone, 3 Eßl. Arrak oder Rum.

Zwei trockene, abgeriebene Milchbrötchen werden in Milch eingeweicht, ausgedrückt und verzupft. Die anderen Brötchen werden auf dem Reibeisen ganz gerieben. Die Mandeln, unter denen sich einige bittere befinden müssen, werden gerieben, die Sultaninen und Korinthen gewaschen, gebrüht und das rohe Nierenfett nach Entfernen der Haut fein verwiegt. Hierauf rührt man Eigelb und Zucker mit der schaumigen Butter ¼ Std., gibt die anderen vorgerichteten Zutaten nach und nach zu, mengt den steifen Schnee der Eiweiß darunter und kocht den Pudding nach dem Einfüllen in die vorgerichtete Form im Wasserbad 3 Std. 10 Min. vor dem Auftragen wird von der Form der Deckel entfernt und der Pudding im Wasserbad 10 Min. in den Backofen gestellt: (Formgröße: 1¼ l Inhalt.)

944. Schokoladepudding.

Zut.: 60 g Butter, 50 g Zucker, 4 Eier, 50 g Schokolade, 80 g Weckmehl, ⅒ l Milch.

Unter die schaumig gerührte Butter gibt man Zucker und Eigelb und rührt die Masse gut schaumig. Alsdann mengt man das mit Milch angefeuchtete Weck- oder Zwiebackmehl, die geriebene Schokolade und zuletzt den steifen Schnee unter die Teigmasse. Man füllt sie

in eine mit Butter bestrichene, mit Weckmehl ausgestreute Form, kocht den Pudding 1 Std. im Wasserbad und reicht einen Vanillebeiguß dazu. (Formgröße: 1¼ l Inhalt.)

945. Schwarzbrotpudding.

Zut.: 70 g geriebenes Schwarzbrot, 3 Eßl. Kirschwasser oder Arrak, 2 Eßl. Wein, 70 g Butter, 4 Eier, 70 g Zucker, 1 Messerspitze Zimt, Prise Nelken, 65 g Mandeln.

Das im Backofen getrocknete, geriebene Schwarzbrot wird mit Wein und Arrak oder Kirschwasser befeuchtet und zugedeckt. Die schaumige Butter wird mit Eigelb und Zucker nochmals ½ Std. gerührt und die angegebenen Gewürze, Mandeln, sowie das Brot nebst steifem Eierschnee leicht darunter gemengt. In eine vorbereitete Form wird die Masse eingefüllt und 1 Std. im Wasserbad gekocht. Zuletzt stellt man ihn 10 Min. vor dem Anrichten mit geöffnetem Deckel in den Backofen. (Formgröße: 1¼ l Inhalt.)

946. Schwedenpudding.

Zut.: 60 g Butter, 60 g Zucker, 4 Eier, 80 g Korinthen, 40 g Zitronat, 40 g Orangeat, 1 Teel. Zimt, 40 g Ochsenmark, 80 g Schwarzbrot, 3 Eßl. Arrak oder Kirschwasser.

Unter die schaumige Butter rührt man abwechselnd Zucker und Eigelb und mengt die gewaschenen, gebrühten Korinthen, feingeschnittenes Zitronat und Orangeat, Zimt, feingeschnittenes Ochsenmark sowie das geriebene Schwarzbrot, das mit Arrak angefeuchtet wurde, darunter. Zuletzt mengt man die Masse mit dem steifen Eierschnee und füllt sie in die vorbereitete Form. Man kocht den Pudding 1½ Std. im Wasserbad und behandelt ihn weiter wie in Nr. 930 angegeben. (Formgröße: 1¼ l Inhalt.)

947. Weckpudding.

Zut.: 6 trockene Brötchen, ¼ l heiße Milch, 70 g Butter, 75 g Zucker, 4 Eier, die abgeriebene Schale ¼ Zitrone, 30 g Korinthen, 40 g feingeschnittene Mandeln.

Die Brötchen werden abgerieben, in Scheiben geschnitten, mit heißer Milch begossen und zugedeckt. Sodann rührt man Butter schaumig, gibt Zucker, Eigelb, etwas Zitrone und nach ½ Std. die gewaschenen, gebrühten, Korinthen, die fein geschnittenen Mandeln und die fein verzupften Brötchen zu. Zuletzt mengt man den Eierschnee darunter, füllt die Masse in eine gut bestrichene Form und kocht sie 1 Std. im Wasserbad. Der Pudding wird mit Karamel- oder Weinbeiguß aufgetragen. (Formgröße: 1¼ l Inhalt.)

948. Zwiebackpudding.

Zut.: 50 g Butter, 4 Eier, 60 g Zucker, ⅓ l Milch, 20 g Mandeln, 120 g Zwieback.

Der Zwieback wird gerieben und mit der kochenden Milch übergossen. Unter die schaumige Butter rührt man Zucker und Eigelb,

gibt die geriebenen Mandeln, den abgekühlten Zwieback nebst dem steifen Eierschnee zu, füllt die Masse in eine vorgerichtete Puddingform und kocht sie im Wasserbad 1 Std. 10 Min. vor dem Gebrauch wird die Form geöffnet und der Pudding im Wasserbad in den Backofen gestellt. Man reicht ihn mit einem Vanille-, Frucht- oder Weinbeiguß. (Formgröße: 1¼ l Inhalt.)

24. Aufläufe, Süßspeisen u. dgl.

949. Äpfel-Merinken.

Zut.: 2 Pfd. Äpfel, ⅛ Pfd. Zucker, ¼ l Wasser, ¼ l Wein, 3 Eßl. Kirschwasser, 50 g Korinthen, 20 g Butter. — Zum Guß: 3 Eiweiß, 90 g mit Vanille gewürzten Zucker, 20 g geschälte, länglich geschnittene Mandeln.

Mürbe Äpfel werden geschält, halbiert, vom Kernhaus befreit, mit Zucker, Wein und Kirschwasser solange gekocht, bis man die Äpfel mit einem Strohhalm leicht durchstechen kann und sie ein glasiges Aussehen haben. Nun legt man sie in eine bestrichene Auflaufform, belegt sie mit den gewaschenen, gebrühten Korinthen und den Butterstückchen und stellt die Form etwa 20—25 Min. in den heißen Backofen. Unterdessen schlägt man die Eiweiß zu steifem Schnee, zieht den Zucker leicht darunter und bedeckt damit die gedämpften Äpfel. Nachdem man nach Belieben noch Mandeln darüber gestreut hat, stellt man die Form nochmals etwa 20 Min. in den nicht zu heißen Backofen. Der Merinkenguß muß eine dunkelgelbe Farbe haben.

950. Äpfel-Charlotte.

Zut.: 3 Pfd. Äpfel, 60 g Butter, 100 g Zucker, ½ Stange Zimt oder ½ Zitrone, 1 Eßl. Aprikosen- oder Quittenmarmelade, ¼ l Wein, ⅛ l Wasser, 3 Eßl. Kirschwasser. — 1 Kapselbrot, 60 g Butter, 100 g Zucker.

Mürbe Äpfel werden geschält, in feine Scheiben geteilt und mit Butter, Zucker, Zimt oder Zitrone, Aprikosen- oder Quittenmarmelade, Kirschwasser, Wein und Wasser in einer Messingpfanne unter vorsichtigem Wenden gedämpft, bis sie gelb und glasig sind. Kapselbrot, von dem man die äußere harte Rinde entfernt hat, wird in ½ cm dicke Scheiben geschnitten, auf einer Seite in zerlassene Butter und Zucker getaucht und damit eine bestrichene Auflaufform so ausgelegt und ausgestellt, daß die gezuckerte Seite mit der Form in Berührung kommt. Nun wird die Äpfelmasse eingefüllt, oben mit vorbereiteten Brotscheiben belegt und die Charlotte in mittlerer Hitze 1 Std. gebacken. (Nach Belieben kann man das Brot in Sternform in die Form legen; die Wände müssen selbstverständlich senkrecht ausgestellt werden.) Die Speise kann vor Gebrauch gestürzt werden.

951. Äpfel mit Sandmasse.

Zut.: 2½ Pfd. Äpfel, 60 g Zucker, 3 Eßl. Johannisbeergelee, 50 g gewaschene, gebrühte Sultaninen, 2 Eier, 100 g Zucker, 100 g Mehl, 100 g Butter. (Die Eier je 50 g wiegend.)

Mürbe Äpfel werden geschält, in feine Blättchen geteilt, nebst Zucker, Gelee und Sultaninen in eine Auflaufform gegeben und im Backofen vorsichtig weichgedämpft. Unterdessen werden die Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, Eigelb, Zucker mit dem Schneebesen darunter gegeben und zuletzt das Mehl, nebst der zerlassenen Butter leicht damit vermengt. Die Masse kommt über die gedämpften Äpfel und wird in mittlerer Hitze bei 150° etwa 40—50 Min. gebacken. Vor dem Auftragen probiert man mit einer Spicknadel, ob die Masse gar ist.

952. Äpfelauflauf.

Zut.: 4 trockene Brötchen, 80 g Butter, 3 Eier, 100 g Zucker, Prise Salz, 1½ Pfd. Äpfel, 60 g Rosinen, ½ Teel. Zimt, 4 Eßl. Kirschwasser. — Zum Aufziehen: 40 g Butter.

Die Brötchen werden in Wasser eingeweicht, ausgedrückt und verzupft. Die Butter rührt man schaumig, gibt die Eier, Zucker und Gewürze zu und mengt zuletzt die Brötchen, die gewaschenen Rosinen und die geschälten, in feine Blättchen geschnittenen Äpfel nebst dem Kirschwasser darunter. Man füllt die Masse in eine bestrichene Auflaufform, stellt diese etwa 1 Std. in den heißen Backofen und bestreut die Speise vor dem Auftragen mit feinem Zucker.

953. Butterbrotauflauf.

Zut.: 6 trockene Brötchen, 80 g Butter, 50 g Mandeln, 70 g Sultaninen, 70 g Korinthen, 1 Teel. Zitronenschale, 3 Eier, 60 g Zucker, ⅓ l Milch.

Trockene, abgeriebene Brötchen werden in feine Scheibchen geschnitten und lagenweise in eine bestrichene, mit Weckmehl bestreute Form gelegt. Dazwischen gibt man nach Belieben die geriebenen oder blättrig geschnittenen Mandeln, die gewaschenen, gebrühten Sultaninen und Korinthen, die abgeriebene Zitronenschale und die erbsengroßen Butterstückchen. Eier und Zucker werden verrührt, mit der Milch aufgefüllt und die Flüssigkeit über die Brötchen gegossen. Man läßt die Brötchen eine Stunde stehen, belegt den Auflauf mit Weckmehl und Butterstückchen und läßt ihn in gut heißem Ofen ¾ Std. aufziehen.

954. Grießauflauf.

Zut.: 1 l Milch, Prise Salz, 60 g Butter, 150 g Grieß, 90 g Zucker, 4 Eier, ½ Zitrone.

In die kochende Milch gibt man eine Prise Salz, Butter und den Grieß, kocht ihn, bis er sich vom Topfe löst und stellt ihn kalt.

Unterdessen rührt man Eigelb und Zucker schaumig, würzt mit dem Saft und der abgeriebenen Schale der Zitrone, gibt den Grieß zu und mengt den steifen Eierschnee darunter. Man füllt die Masse in die vorgerichtete Form und läßt den Auflauf in mittlerer Hitze bei 140—160° ¾ Std. aufziehen. Man gibt ihn sofort zu Tisch.

955. Haferflockenauflauf.

Zut.: ¼ Pfd. Haferflocken, Prise Salz, ½ l Milch, 50 g Butter, 3—4 Eier, 100 g Zucker, die abgeriebene Schale von ¼ Zitrone.

Die Haferflocken werden mit der Milch auf der Seite des Herdes weichgekocht. Unterdessen rührt man Butter, Zucker und Eigelb schaumig, würzt mit Zitrone, mengt den erkalteten Haferflockenbrei, sowie den steifen Eierschnee darunter und läßt den Auflauf im Backofen bei 150° ¾ Std. aufziehen.

956. Kaiserauflauf.

Zut.: ¼ Pfd. Butter, 6 Eier, ¼ Pfd. Zucker, 2½ trockene Brötchen, ⅛ l Milch oder Wein, ¼ Pfd. Rosinen, ¼ Pfd. Mandeln.

Die schaumig gerührte Butter wird mit Zucker und Eigelb weitere 30 Min. gerührt. Dazu gibt man die gemahlenen Mandeln, gewaschenen, gebrühten Rosinen, sowie den steifen Schnee nebst den abgeriebenen, eingeweichten, ausgedrückten, verzupften Brötchen, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Weckmehl bestreute Auflaufform und zieht den Auflauf 1 Std. in mittlerer Hitze (bei 150 °) auf. Man reicht einen Hägenmark- oder Fruchtbeiguß dazu.

957. Reisauflauf.

Zut.: 200 g Reis, 1¼ l Milch, 60 g Butter, 80 g Zucker, 4 Eier, Saft und Schale einer halben Zitrone oder eine halbe Stange Vanille.

Der Reis wird gebrüht, mit der Milch und Gewürz vorsichtig weichgekocht und kalt gestellt. Unterdessen rührt man die Butter schaumig, gibt Zucker, Eigelb, den Reis und zuletzt den steifen Eierschnee darunter, füllt die Masse in eine vorbereitete Auflaufform und läßt den Auflauf in mittlerer Hitze bei 150 ° ¾ Std. aufziehen. Man kann einen Frucht- oder Weinbeiguß dazu auftragen.

958. Nudel- oder Spaghettiauflauf.

Zut.: ¾ l Milch, 200 g Suppennudeln oder Spaghetti, 40 g Butter, 3 Eier, 80 g Zucker, 1 Teel. abgeriebene Zitronenschale.

Die Zubereitung wie Nr. 955.

959. Rheinischer Bund.

Zut.: Reste von Backwerk (½ Pfd.). — Zum Beiguß: 2 Eigelb, 1 Ei, 60 g Zucker, ⅛ l Wein. — zur Merinkenmasse: 2 Eiweiß, 80 g Zucker, 20 g geschälte blättrig geschnittene Mandeln.

Dazu verwendet man Reste von Torte, Kleinbackwerk u. dgl., welche man sonst nicht mehr auftragen kann, und zwar belegt man

damit eine Auflaufform oder feuerfeste Platte; größere Stücke schneidet man fein. Nun gießt man den vorher geschlagenen Weinbeiguß (Nr. 365) darüber und läßt ihn gut einziehen. ½ Std. vor Gebrauch zieht man unter den steifen Eierschnee, den mit Vanille gewürzten Zucker, bedeckt damit die Süßspeise, streut Mandeln darauf und läßt diese Merinkenmasse im Backofen lichtgelb überbacken. (15 Min.)

960. Sagoauflauf.

Zut.: ¾ l Milch, 120 g Sago, Prise Salz, 60 g Butter, 90 g Zucker, 4 Eier, die abgeriebene Schale ¼ Zitrone.

In die kochende Milch rührt man den Sago und läßt ihn glasig kochen. (½ Std.) Während dieser Zeit wird die schaumige Butter mit Zucker und Eigelb ½ Std. weiter gerührt, der erkaltete Sago, Salz, sowie Zitrone und der steife Eierschnee dazu gegeben und in die vorbereitete Form gefüllt. Man läßt den Auflauf in mäßiger Hitze bei 150° ¾ Std. aufziehen und reicht ihn mit Karamel-, Wein- oder Waldmeisterbeiguß.

961. Schokoladeauflauf.

Zut.: ¼ l Milch, 100 g Mehl, 60 g Schokolade, 50 g mit Vanille gewürzten Zucker, 50 g Butter, 4 Eier.

Man bringt die Milch mit der Butter zum Kochen, rührt das Mehl und die geriebene Schokolade ein und kocht diese Zutaten zu einem Kloß. Wenn die Masse etwas erkaltet ist, mengt man die Eigelb, den Zucker und zuletzt den steifen Eierschnee darunter, füllt die Masse in eine bestrichene Auflaufform und stellt die Form zum Aufziehen ¾ Std. in den heißen Backofen (180°). Man reicht einen Vanillebeiguß dazu. Es ist zu bemerken, daß der Auflauf sofort aufgetragen werden muß, da er sonst zusammenfällt.

962. Vanilleauflauf.

Zut.: 50 g Butter, 50 g Mehl, ¼ l Milch, 1 Stange Vanille, 80 g Zucker, 3—4 Eier.

Die mehrmals zerschnittene Vanilleschote wird in der Milch auf der Seite des Herdes unter öfterem Schlagen ausgezogen. Währenddem dünstet man in der zerlassenen Butter das Mehl 15 Min., löscht mit der durchgesiebten Milch ab und läßt den Teig kochen, bis er sich vom Topfe löst. Es empfiehlt sich, die durchgesiebte Milch nochmals zu messen und nach Bedarf aufzufüllen. Den gebrühten Teig läßt man erkalten, rührt hierauf Eigelb, Zucker und zuletzt den Eierschnee leicht darunter und füllt die Masse in eine gut vorbereitete Form. In mäßig heißem Ofen braucht der Auflauf ¾ Std. zum Aufziehen und soll sofort aufgetragen werden. Nach Belieben kann man einen Fruchtbeiguß dazu reichen.

963. Weinküchleauflauf.

Zut.: 4 Eier, 190 g Zucker, 90 g Weckmehl. — Zum Begießen: 1/3 l Wein, 70 g Zucker, 80 g Sultaninen, 1 Stückchen Zimt, 1 Scheibe Zitrone.

Die Eigelb werden mit dem Zucker ½ Std. gerührt. Alsdann gibt man den steifen Schnee von zwei Eiweiß, sowie das Weckmehl zu und rührt die Masse nochmals 10 Min. Zuletzt mengt man den Schnee der übrigen Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine bestrichene Auflaufform und bäckt sie in mäßig heißem Ofen gelb. (Backzeit: bei 140 ° ¾ Std.) Unterdessen stellt man Weißwein, Zucker, Zimt, Zitrone und die gewaschenen, gebrühten Sultaninen auf das Feuer, läßt dies zusammen bis vor das Kochen kommen und gießt die Mischung vor dem Auftragen über den Auflauf.

964. Wiener Grießauflauf.

Zut.: 3/4 l Milch, 100 g Grieß, 50 g Butter, 70 g Zucker, 4 Eier, 1/2 Zitrone, 3 Eßl. Marmelade. — Zum Belegen: 1 Eßl. Weckmehl, 20 g Butter.

In die kochende Milch rührt man den Grieß, läßt ihn 15 Min. kochen, gibt vorsichtig 1 Eigelb darunter und läßt die Masse erkalten. Unterdessen rührt man die schaumige Butter mit Zucker und Eigelb ebenfalls schaumig, gibt den erkalteten Grieß, Zitronenschale und zuletzt den steifen Eierschnee darunter. Eine gestrichene Auflaufform wird mit der Hälfte der Masse gefüllt, 3 Eßlöffel Johannis- oder Himbeermarmelade darüber gestrichen und letztere mit der zweiten Hälfte der Grießmasse bedeckt. Bevor man den Auflauf in den mäßig heißen (140°) Ofen stellt, belegt man die Oberfläche mit 1 Eßlöffel Weckmehl und würflig geschnittener Butter und läßt ihn etwa 1 Std. aufziehen.

965. Überbackener Erdbeerschnee.

Zut.: 100 g Erdbeermarmelade, 40 g Zucker, 5 Eiweiß.

Die Erdbeermarmelade wird mit dem Zucker und 1 Eiweiß ¼ Std. gerührt, der steife Schnee der übrigen Eiweiß darunter gezogen, und die schaumige Masse bergartig auf eine feuerfeste oder Porzellanplatte (letztere müßte auf Salz in den Backofen gestellt werden) angerichtet. Nach Belieben spickt man mit geschälten, länglich geschnittenen Mandeln, stellt die Platte 30 Min. in den mäßig heißen Backofen. Die Speise, welche sofort aufgetragen werden muß, kann auch von anderer Marmelade hergestellt werden.

966. Überbackener Schnee von frischem Obst.

Zut.: 1/2 Pfd. durchgetriebene Früchte, wie Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren, 1 Teel. Zitronensaft, 120 g Zucker, 2 Eiweiß. — Zum Schnee: 3 Eiweiß.

Wird auf dieselbe Weise zubereitet wie Nr. 965.

25. Creme-, Sulz-, und andere kalte Süßspeisen.

967. Allgemeine Zubereitungsregeln für Creme u. dgl. Gerichte.

Cremes u. dgl. Gerichte bilden besonders im Sommer sehr willkommene Süßspeisen, welche außerdem den Vorzug haben, daß sie teilweise schon am Tage vor Gebrauch hergestellt werden können. Man unterscheidet flüssige und feste Cremes, sie können durch Zugabe von Schlagrahm verfeinert werden. Die gestürzten oder festen Cremes werden durch Gelatine gesteift. Beim Einkauf derselben achte man darauf, daß man feinblättrige Ware von durchsichtiger, klarer Beschaffenheit erhält. Bei Verwendung von minderwertiger Gelatine bekommt die Süßspeise einen unangenehmen, leimartigen Geruch und Geschmack. Beim sogenannten Abschlagen der Creme, welches am besten in einer Messingpfanne erfolgt, achte man darauf, daß die Masse recht kräftig mit dem Schneebesen geschlagen wird und zwar so lange, bis die dicklich gewordene Creme einmal aufstößt, d. h. anfängt zu kochen. Bei gestürzten Cremes wird die 3—4 Std. zuvor in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine mitgeschlagen. Nun gießt man die Creme durch ein Sieb und stellt sie zum Erkalten in kaltes Wasser oder auf Eis. Sobald sich am Rand der Schüssel ein 2 cm breiter fester Rand angesetzt hat, wird der steife Eierschnee oder Schlagrahm darunter gemischt. Geschieht dies früher, dann scheidet sich die Gelatine von der Creme ab und setzt sich am Boden der Creme fest. Wird Gelatine unter eine kalt herzustellende Creme gemengt, dann muß sie vorher in wenig heißem Wasser aufgelöst werden. Um das Stürzen der Creme zu erleichtern, spült man die Cremeform vor dem Füllen mit kaltem Wasser aus und bestreut sie mit wenig Grießzucker. Dieser löst sich auf, bildet um die Creme eine Wasserschichte und verhindert dadurch das Anhaften an die Cremeschüssel. Zum völligen Steifwerden stellt man die Creme in kaltes Wasser oder auf Eis. Vor Gebrauch löst man die Creme mit einem Messer vorsichtig von der Form los, schüttelt die Form leicht und stürzt die Creme auf eine kalte Platte. Nach Belieben kann man die angerichtete Süßspeise mit Schlagrahm spritzen.

968. Gestürzter Grieß.

Zut.: 1 l Milch, 50 g mit Vanille oder Zitrone gewürzten Zucker, 100 g Grieß, 1—2 Eier.

In die kochende Milch, welcher man Zucker und Gewürze beigegeben hat, rührt man den Grieß ein und läßt ihn 10 Min. kochen. Sodann mengt man vorsichtig die Eigelb und den steifen Eierschnee

darunter, füllt die Masse in die ausgeschwenkte, mit Zucker bestreute Form, läßt sie erkalten und stürzt sie kurz vor dem Gebrauch. Man reicht einen Karamel- oder Fruchtbeiguß dazu.

969. Schokoladegrieß.

Zut.: 1 l Milch, 40 g Zucker, 50 g Schokolade, 100 g Grieß, 2 Eiweiß.

Die Flüssigkeit wird mit dem Zucker und der geriebenen Schokolade zum Kochen gebracht. Sodann läßt man den Grieß unter stetem Rühren einlaufen und 10 Min. kochen. Hierauf zieht man den steifen Eierschnee darunter, füllt die Masse in eine mit Wasser ausgeschwenkte Form und läßt sie in kaltem Wasser steif werden. Vor dem Anrichten wird der Grieß gestürzt und mit einem Vanillebeiguß aufgetragen.

970. Gestürzte Mondaminspeise.

Zut.: 1 l Milch, 1/3 Stange Vanille, 100 g Mondamin, 60 g Zucker, 50 g geschälte geriebene Mandeln, 1—2 Eier.

Die der Länge nach durchschnittene Vanilleschote wird der Milch beigegeben und letztere unter Schlagen zum Kochen gebracht. Man nimmt die Schote heraus, rührt das mit kalter Milch angerührte Mondamin ein und läßt den Brei unter Rühren 5 Min. kochen. Hierauf mengt man möglichst rasch Zucker, Eigelb und nach Belieben Mandeln, sowie den vorher geschlagenen Eierschnee auf der Seite des Herdes darunter, füllt die Masse in die vorbereitete Form und stellt sie zum Steifwerden in kaltes Wasser oder auf Eis. Vor Gebrauch wird die Speise gestürzt und mit Himbeersaft gereicht.

971. Rote Grütze.

Zut.: 1/2 Pfd. Johannisbeeren, 1/4 Pfd. Himbeeren, 3/4 l Wasser, 1/4 Pfd. Zucker, 100 g Stärkemehl, Grieß oder Sago.

Die abgestreiften, gewaschenen Früchte werden mit dem Wasser weichgekocht und durch ein feines Sieb getrieben. Die erhaltene Flüssigkeit (1 l) wird mit dem Zucker zum Kochen gebracht, Grieß oder Sago eingerührt und weichgekocht. (Für Grieß rechnet man 20 Min., bei deutschem Sago 1/4 Std. Kochzeit.) Verwendet man dagegen Stärkemehl, dann wird dasselbe mit einem Teil der kalten Flüssigkeit angerührt, in die kochende Flüssigkeit gegeben und 10 Min. gekocht. Die fertige Grütze füllt man in eine mit Wasser ausgeschwenkte Form, läßt sie erkalten und reicht sie mit kalter Milch oder kaltem Vanillebeiguß.

972. Kalte Schokoladespeise.

Zut.: 1 l Milch, 1/4 Pfd. Schokolade, 90 g Maizena, 60 g Zucker, 2—3 Eiweiß.

Das Maizena wird mit einem Teil der Milch glatt angerührt. Sodann bringt man die übrige Milch zum Kochen, gibt die geriebene

Schokolade, den Zucker und wenn die Masse kocht, das angerührte Maizena unter beständigem Rühren hinein, läßt sie etwa 5 Min. kochen und zieht sofort den steifen Eierschnee darunter. Man füllt die Speise in die vorbereitete Form, läßt sie auf Eis steif werden und reicht sie nach dem Stürzen mit Vanillebeiguß.

973. Schokolade-Igel.

Zut.: 1/4 Pfd. Löffelbiskuit, 1/4 Pfd. Butter, 3 Eigelb, 30 g Zucker, 3 Eßl. sehr starken Kaffee, (40 g Kaffee, 1/5 l Wasser) 30 g Marzipan, 90 g geschälte Mandeln, 1 Teel. Kakao, 2 Rosinen.

Unter die sehr schaumig gerührte Butter mengt man unter sehr kräftigem Rühren Zucker, Eigelb und den kalten Kaffee. Von der erhaltenen Masse nimmt man 3 Eßlöffel voll weg und stellt sie mit dem Kakao vermengt, für den späteren Gebrauch auf die Seite. Die Mandeln werden in feine, längliche Keile geschnitten, auf ein Blech gelegt und im Backofen gelb geröstet. Sind die Zutaten alle gerichtet, legt man auf eine Porzellanplatte dicht nebeneinander Löffelbiskuit und zwar in der Länge und Breite eines Igels, und streicht die ungefärbte Buttercreme darüber. Nun baut man abwechselnd mit Löffelbiskuit und Buttercreme einen Igel auf, der zuletzt mit der, mit Kakao gefärbten Buttercreme bestrichen wird. Mit etwas Geschicklichkeit kann man nun mit Rosinen Augen, mit zugeschnittenem Marzipan Ohren und Füßchen an dem Igel anbringen, die Schnauze wird durch Bestäuben mit Kakao stärker markiert. Zuletzt steckt man dicht nebeneinander die Mandeln ein, welche die Stacheln darstellen. Den fertigen Igel stellt man 24 Std. in einen kalten Raum, damit sich Biskuit und Creme zusammen verbinden und der Igel steif wird.

974. Kaisercreme.

Zut.: 180 g Butter, 40 g Zucker, 4 ganze Eier, 1/2 Pfd. Milchschokolade, 25 Stück Löffelbiskuit, 5 Eßl. Maraschino, 1/2 l gesüßten Schlagrahm.

Man rührt unter die schaumige Butter, Zucker, Eier und die auf der Seite des Herdes erweichte Schokolade. Eine dünn mit Butter bestrichene runde Porzellanschüssel oder Cremeform (Durchmesser 15 cm) wird 1 cm dick mit der Schokolademasse bestrichen. Hierauf legt man eine Lage mit Maraschino getränkte Biskuits so hinein, daß sie nicht am Rande der Schüssel anstoßen, bedeckt sie mit Schokolademasse und legt wieder Biskuit ein. So arbeitet man weiter, bis man alle Zutaten eingeschichtet hat. Nun muß die Speise einige Stunden auf Eis gestellt werden, damit sie steif und fest wird. Kurz vor dem Auftragen taucht man die Schüssel in sehr heißes Wasser, stürzt die Masse auf eine Glasplatte und verziert sie mit Schlagrahm.

975. Kalter Reis.

Zut.: 200 g Reis, Brühwasser. — Zum Kochen: $^3/_4$ l Milch, 60 g mit Vanille gewürzten Zucker, 2 Eßl. Kirschwasser, 3 Blatt Gelatine. — Von $^1/_8$ l süßen Rahm den Schlagrahm oder Schnee von 2 Eiweiß.

Der gewaschene, 2 mal gebrühte Reis wird mit der Milch vorsichtig weichgekocht. Sodann zieht man vorsichtig, damit die Körner ganz bleiben, Zucker, aufgelöste Gelatine, Kirschwasser und Schlagrahm oder Eierschnee darunter, füllt die Masse in eine vorbereitete Cremeform und läßt sie auf Eis steif werden. Beim Gebrauch wird der Reis gestürzt und mit Himbeersaft aufgetragen.

976. Reis nach Trautmannsdorff.

Zut.: wie bei 975, $^1/_4$ Pfd. kandierte Früchte oder Tutti-Frutti.

Der Reis wird auf die gleiche Weise gekocht wie in Nr. 975. Eine hübsch geformte Cremeschüssel belegt man mit zugerichteten Früchten, füllt die Hälfte der Reismasse hinein, legt die zurückgebliebenen Früchte darauf und bedeckt sie mit dem Reis. Die Speise muß ebenfalls auf Eis erkalten, wird beim Gebrauch gestürzt und nach Belieben mit Schlagrahm verziert.

977. Malteser-Reis.

Zut.: $^1/_2$ Pfd. Reis, $^1/_2$ l Weißwein, 200 g Zucker, 2 Zitronen, 1 Liter-Glas sterilisierte Früchte.

Karolinareis wird nach dem Waschen in reichlich strudelndem Wasser etwa 25 Min. gekocht, abgegossen, mit kaltem Wasser geschwenkt und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Währenddem kocht man den Zucker mit wenig Wasser dick ein, gibt den Wein und wenn dieser heiß geworden, den Saft von zwei und die Schale ½ Zitrone, nebst dem Reis zu und dämpft diesen gut zugedeckt noch 20 Min. Eine Kristall-, Glas- oder Porzellanschale wird mit einer Lage Reis belegt, sterilisierte Früchte wie Erdbeeren, Pfirsich oder Aprikosen werden darüber gebreitet, der Rest des Reises wird bergartig darauf geschichtet und mit Früchten schön garniert. Die Speise soll sehr kalt aufgetragen werden.

978. Reisweincreme.

Zut.: 225 g Reis, $^3/_4$ l Wasser, 30 g Butter, 190 g Zucker, 2—3 Eigelb, $^1/_5$ l Weißwein, Saft einer kleinen Zitrone, 2—3 Eiweiß.

Der gewaschene gebrühte Reis wird mit dem Wasser und Butter in gut glasiertem Topf vorsichtig weichgekocht, am besten im Backofen; die Körner müssen ganz bleiben. Unterdessen werden die Eigelb mit dem Zucker schaumig gerührt und nach Zugabe von Wein und Zitronensaft auf dem Feuer zu einer Creme geschlagen. Sodann gibt man den weichgekochten Reis darunter, läßt die Masse etwas erkalten, zieht den steifen Eierschnee darunter und läßt die Creme in einer Cremeform auf Eis steif werden. Nach dem Stürzen wird sie mit Schlagrahm gespritzt oder mit Himbeersaft aufgetragen.

979. Apfelberg.

Zut.: 1½ Pfd. mürbe Äpfel, 150 g Zucker, ¼ l Wasser, ½ Zitrone. — Zur Creme: ½ l Milch, ½ Stange Vanille, 2 Eigelb, 100 g Zucker, 30 g Stärkemehl. — Zur Merinkenmasse: 3 Eiweiß, 150 g Zucker.

Die Äpfel werden geschält, halbiert, das Kernhaus herausgebohrt und die Früchte mit Wasser, wenn vorhanden Wein, Zucker und Zitrone so weich gekocht, daß man sie mit einem Strohhalm leicht durchstechen kann. Mit der aufgeschnittenen Vanilleschote, Milch, Eigelb, Zucker und Stärkemehl bereitet man eine Vanillecreme, die man auf dem Feuer schlägt, bis sie anfängt zu kochen. In eine Porzellanschüssel oder tiefe Platte schichtet man die Äpfel, füllt nach Belieben in die ausgebohrten Höhlen der Apfelhälften etwas Marmelade und gießt die Creme darüber. Nun schlägt man von dem Eiweiß einen steifen Schnee, zieht vorsichtig den Zucker darunter und streicht die Merinkenmasse bergartig auf die eingefüllten, mit Creme bedeckten Äpfel. Auf einem mit Salz belegtem Blech stellt man die Schüssel in den mäßig heißen Backofen und läßt die Eiweiß hellbraun überbacken. Die Speise wird kalt aufgetragen.

980. Ambrosiacreme.

Zut.: ½ l dicken, sauren Rahm oder ebensoviel Sauermilch, 200 g mit Vanille gewürzten Zucker, 3 Eßl. Kirschwasser, 6 Blatt weiße und 3 Blatt rote, aufgelöste Gelatine.

Rahm oder Sauermilch wird mit dem Schneebesen möglichst steif geschlagen, Zucker, Kirschwasser und die in einem Achtel Liter heißem Wasser aufgelöste Gelatine dazu gegeben und die Masse in eine mit Wasser ausgeschwenkte, mit Zucker ausgestreute Form gefüllt. (Formgröße: 1 l Inhalt.) Man läßt die Creme auf Eis oder in kaltem Wasser steif werden und stürzt sie vor dem Auftragen auf eine hübsche Platte.

981. Apfelsinencreme.

Zut.: 3—4 Eier, 100 g Zucker, 3 Apfelsinen, ½ l Wein, 4 Blatt rote, 6 Blatt weiße Gelatine.

Zucker und Eigelb rührt man schaumig, gibt den Saft von 3 und die leicht abgeriebene Schale von ¼ Apfelsine, nebst dem Weißwein zu und schlägt die Masse mit der zugegebenen eingeweichten Gelatine in einer Messingpfanne, bis sie anfängt zu kochen. Man läßt die Creme in einer Schüssel in kaltem Wasser so lange stehen, bis sich am Rande eine 2 cm dicke Schichte festgesetzt hat. Nun wird der Schnee oder ¼ l Schlagrahm darunter gezogen und die Creme in eine vorgerichtete Cremeform gefüllt und kaltgestellt. Kurz vor dem Gebrauch stürzt man die Speise und verziert sie nach Belieben mit Schlagrahm.

982. Oder:

Zut.: 150 g Zucker. ⅕ l Wasser, Saft von 2 Orangen, die leicht abgeriebene Schale von 1 Orange, 10 Blatt Gelatine. — Zum Auflösen: 1/10 l Wasser. — ½ l steifgeschlagener Schlagrahm.

Wird auf dieselbe Weise wie Nr. 996 zubereitet.

983. Diplomatencreme.

Zut.: 3—4 Eigelb, 80 g mit Vanille gewürzten Zucker, $^1/_2$ l Milch, $^1/_4$ l Schlagrahm, 50 g Makronen, 2—3 Eßl. Maraschino oder Rum, 50 g kandierte Früchte. — 8 Blatt Gelatine.

Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, die Milch und die eingeweichte Gelatine zugegeben und die Creme auf dem Feuer geschlagen bis zum Kochen. Sodann stellt man die Masse in kaltes Wasser und mengt, wenn sie anfängt steif zu werden, den steifen Schlagrahm darunter. $^1/_3$ der Creme füllt man in die vorbereitete Form, streut die würflig geschnittenen, kandierten Früchte darauf, gibt das 2. Drittel Creme darüber und auf diese die mit Maraschino oder Rum getränkten Makronenwürfelchen. Mit dem letzten Drittel der Masse wird die Form aufgefüllt und kalt gestellt. Kurz vor dem Auftragen stürzt man die Creme und verziert sie nach Belieben mit Schlagrahm.

984. Erdbeer-, Himbeer-, Johannisbeercreme.

Zut.: 1 Pfd. Früchte, 200 g Zucker, $^1/_3$ l süßen Rahm oder Milch, $^1/_8$ l Schlagrahm, 10 Blatt Gelatine (4 weiße, 6 rote). — Zum Auflösen: $^1/_{10}$ l Wasser.

Die Früchte werden vorgerichtet, durch ein Haarsieb getrieben und mit dem Zucker glänzend gerührt. Sodann gibt man Milch oder Rahm, die aufgelöste Gelatine und den Schlagrahm oder den steifen Schnee von 3 Eiweiß zu und füllt die Masse, sobald sie anfängt steif zu werden, in die vorbereitete Cremeform. Man läßt sie in kaltem Wasser oder auf Eis erstarren. Vor Gebrauch wird die Creme gestürzt und nach Belieben mit Schlagrahm gespritzt. Im Winter verwendet man statt Früchte 700 g Fruchtsaft, selbstverständlich fällt dann die Zuckerzugabe weg.

985. Haselnußcreme.

Zut.: 50 g Haselnüsse, $^1/_2$ l Milch, 3—4 Eier, 80 g Zucker, 8 Blatt Gelatine.

Die Haselnüsse werden im Backofen geröstet, die braunen Schalen durch Reiben in einem Tuch so gut als möglich entfernt und die Nüsse in der Mandelmühle gemahlen. Sodann gießt man die kochende Milch darüber und stellt die Schüssel ¼ Std. auf die Seite des Herdes. Unterdessen rührt man Eigelb und Zucker schaumig, gibt die Milch samt den Haselnüssen und der eingeweichten Gelatine langsam zu und schlägt die Masse auf dem Feuer bis zum Kochen. Alsdann läßt man die Creme in Wasser oder auf Eis erkalten. Sobald sich am Rande eine 2 cm dicke Schicht ansetzt, mengt man den Schnee der Eiweiß oder ¼ l steifen Schlagrahm darunter und füllt die Masse in die mit Wasser ausgeschwenkte, mit Zucker ausgestreute Form. Nach dem Stürzen kann man die Creme mit Schlagrahm spritzen.

986. Kaffeecreme.

Zut.: 3—4 Eier, 80 g Zucker, 1/8 l Kaffee (40 g Kaffebohnen, 1/2 l Wasser), 1/8 l Milch, 8 Blatt Gelatine, 1/4 l Schlagrahm.

Zucker und Eigelb rührt man schaumig, gibt den etwas erkalteten Kaffee, nebst der Milch und der eingeweichten Gelatine zu und schlägt die Masse auf dem Feuer bis zum Kochen. Nachdem die Creme anfängt steif zu werden, mengt man den steifen Schnee der Eiweiß oder Schlagrahm darunter, füllt sie in die vorbereitete Form und läßt sie steif werden. Vor dem Gebrauch wird die Creme gestürzt und nach Belieben mit Schlagrahm verziert.

987. Karamelcreme.

Zut.: Zum Karamel: 65 g Zucker, 1/12 l Wasser, 4 Eier, 65 g Zucker, 1/8 l Milch, 9—10 Blatt Gelatine.

Der Zucker wird in einem eisernen Pfännchen auf dem Feuer hellbraun gebrannt, mit dem Wasser abgelöscht und der Zucker gekocht, bis er sich aufgelöst hat. Währenddessen rührt man die Eigelb mit dem Zucker schaumig, gibt die Milch, den gebrannten Zucker, sowie die eingeweichte Gelatine zu und schlägt die Masse in einer Messingpfanne auf dem Feuer, bis sie einmal aufkocht. Alsdann gießt man die Masse in eine Schüssel und stellt sie so lange auf Eis oder in kaltes Wasser, bis sich am Rande eine 2 cm dicke Schichte bildet. Nun zieht man den steifen Schnee der Eiweiß oder 1/4 l Schlagrahm darunter, füllt die Speise in eine mit Wasser ausgeschwenkte, mit wenig Zucker ausgestreute Form und läßt die Creme auf Eis steif werden. Nach Belieben spritzt man sie nach dem Stürzen mit Schlagrahm.

988. Kirschwasser-, Rum- oder Maraschinocreme.

Zut.: 3—4 Eier, 80 g Zucker, 1/8 l Milch, 2 Eßl. Kirschwasser, 8 Blatt Gelatine.

Zu dem mit dem Zucker schaumig gerührten Eigelb gibt man Milch, eingeweichte Gelatine und den Alkohol, bringt die Creme unter Schlagen zum Kochen und stellt sie solange kalt, bis sich am Rand der Schüssel eine 2 cm dicke Schicht ansetzt. Sodann zieht man den steifen Schnee oder 1/4 l Schlagrahm darunter, füllt die Creme in die vorgerichtete Form, läßt sie auf Eis steif werden und stürzt sie vor dem Auftragen.

989. Mandelcreme.

Zut.: 3—4 Eier, 80 g Zucker, 70 g geschälte, geriebene Mandeln, 3—4 bittere Mandeln, 1/2 l Milch, 8 Blatt Gelatine.

Die geschälten, geriebenen Mandeln werden mit der kochenden Milch übergossen. Während die Mandeln ausziehen, rührt man Zucker und Eigelb schaumig, gibt die Mandeln und Milch oder auch nur die durchgesiebte Mandelmilch, sowie die eingeweichte Gelatine dazu, schlägt das Ganze auf dem Feuer bis zum Kochen und läßt die

Masse in kaltem Wasser etwas steif werden. Sodann vermischt man sie mit dem steifen Eierschnee, füllt sie in die gut vorbereitete Form und läßt sie auf Eis steif werden. Nach Belieben kann man die Creme nach dem Stürzen mit Schlagrahm spritzen.

990. Creme nach Nesselrode.

Zut.: $^1/_3$ l Milch, $^1/_2$ Stange Vanille, 3—4 Eier, 80 g Zucker, 45 g geschälte, geriebene Mandeln, 70 g in Würfel geschnittene, mit 2 Eßl. Kirschwasser angefeuchtete Makronen, 8 Blatt Gelatine.

Die zweimal der Länge nach durchgeschnittene Vanilleschote wird mit der Milch in einer Messingpfanne auf der Seite des Herdes langsam ausgekocht. Während dieser Zeit rührt man Zucker und Eigelb schaumig, gibt die durchgesiebte Vanillemilch und die eingeweichte Gelatine darunter, schlägt die Creme auf dem Feuer, bis sie anfängt zu kochen und gibt sie in eine in kaltes Wasser gestellte Schüssel. Sobald sich am Rand eine 2 cm dicke Schicht ansetzt, mengt man die angefeuchteten Makronen, Mandeln, den steifen Eierschnee oder ¼ l steifen Schlagrahm darunter und füllt die Masse in eine mit Wasser ausgeschwenkte Form. Man läßt die Creme auf Eis steif werden und spritzt sie nach dem vorsichtigen Stürzen mit Schlagrahm.

991. Preißelbeercreme.

Zut.: 300 g eingemachte Preißelbeeren, 100 g Zucker, $^1/_8$ l Wein, 10 Blatt Gelatine (6 weiße, 4 rote), 4 Eiweiß. — Zum Auflösen der Gelatine: $^1/_{10}$ l Wasser.

Die Preißelbeeren treibt man durch ein Sieb, mengt den Zucker, Wein, die aufgelöste Gelatine und den steifen Eierschnee darunter und rührt die Masse bis zum Erstarren. Alsdann füllt man sie in eine vorbereitete Form und läßt sie auf Eis steif werden. Nach dem Stürzen verziert man mit Schlagrahm oder gibt einen Vanillebeiguß dazu.

992. Russische Creme.

Zut.: 100 g Zucker, $^1/_2$ l Milch, 4 Eier, Saft und Schale einer Zitrone, 30 g Biskuit, 20 g Sultaninen, 8 Blatt Gelatine.

Der Zucker wird mit den Eigelb und dem Saft und Schale der Zitrone schaumig gerührt, die Milch und die eingeweichte Gelatine zugegeben und die Creme auf dem Feuer geschlagen bis sie anfängt zu kochen. Hierauf stellt man sie in kaltes Wasser und mengt, wenn sie anfängt steif zu werden, den steifen Eierschnee darunter. Nun füllt man in eine vorbereitete Form eine Lage Creme, welche man mit Sultaninen bestreut und mit Biskuitscheiben belegt. Hierauf folgt wieder Crememasse und so fort bis die Form gefüllt ist. Man stellt die Creme auf Eis und stürzt sie kurz vor dem Auftragen.

993. Schokoladecreme.

Zut.: 3 Eier, 90 g Zucker, 1/2 l Milch, 75 g Schokolade, 8 Blatt Gelatine.

Eigelb und Zucker rührt man schaumig, gibt die in der warmen Milch aufgelöste Schokolade und eingeweichte Gelatine darunter, schlägt die Masse auf dem Feuer, bis sie anfängt zu kochen und stellt die Creme kalt. Sobald sich am Rand ein 2 cm breiter Rand bildet, mischt man den Eierschnee leicht darunter, füllt die Creme in die vorbereitete Form und läßt sie steif werden. Nach dem Stürzen verziert man sie hübsch mit Schlagrahm.

994. Vanillecreme.

Zut.: 4 Eier, 80 g Zucker, 4/10 l Milch, 1/2 Stange Vanille, 8 Blatt Gelatine.

Die mehrmals durchschnittene Vanilleschote wird mit der Milch auf der Seite des Herdes langsam ausgekocht. Während dieser Zeit rührt man Zucker und Eigelb schaumig, gibt die durchgeseihte, etwas abgekühlte Vanillemilch und die eingeweichte Gelatine darunter, schlägt die Masse auf dem Feuer, bis sie anfängt zu kochen, und stellt sie in einer Schüssel auf Eis. Sobald die Creme anfängt steif zu werden, gibt man den Eierschnee darunter, füllt sie in die vorbereitete Form und läßt sie steif werden. Vor Gebrauch wird die Creme gestürzt und nach Belieben mit Schlagrahm gespritzt.

995. Weincreme.

Zut.: 4 Eigelb, 75 g Zucker, stark 1/3 l Wein, 2 Eßl. Arrak, 8 Blatt Gelatine.

Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, der Wein nebst eingeweichter Gelatine zugegeben und die Masse auf dem Feuer abgeschlagen. Alsdann gibt man Arrak darunter, füllt die Creme in die vorbereitete Form und stellt sie kalt.

996. Zitronencreme.

Zut.: 150 g Zucker, 1/4 l Wasser, Saft von 2, Schale von 1 Zitrone, 8 Blatt Gelatine. — Zum Auflösen: 1/8 l Wasser. — 1/2 l steifgeschlagenen Rahm.

Der Zucker wird mit dem Wasser aufgekocht, die aufgelöste Gelatine, sowie Saft und die leicht abgeriebene Schale der Zitrone dazu gegeben und, sobald die Masse kalt ist, der steifgeschlagene Rahmschnee darunter gezogen. Sowie die Masse anfängt steif zu werden, füllt man sie in eine gut ausgeschwenkte Form und läßt sie erstarren. Vor Gebrauch wird die Creme gestürzt.

997 Oder:

Zut.: 4 Eier, 120 g Zucker, die Schale einer, Saft von 2 Zitronen, 1/3 l Weißwein, 8 Blatt Gelatine.

Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt, die abgeriebene Schale und der Saft der Zitronen, sowie Wein und eingeweichte Gelatine zugegeben und die Masse auf dem Feuer geschlagen bis zum Kochen. Sobald die Creme anfängt steif zu werden, mengt man

den steifen Eierschnee leicht darunter, füllt die Masse in die vorbereitete Form und stellt sie kalt. Vor Gebrauch wird die Creme gestürzt.

998. Russische Charlotte.

Zut.: Die Hälfte der Schokoladecreme Nr. 993, die Hälfte der Vanillecreme Nr. 994, die Hälfte der Erdbeercreme Nr. 984, 1/4 Pfd. Löffelbiskuit, 1/8 l Schlagrahm.

Dazu gebraucht man Schokolade-, Vanille- und Erdbeercreme, welche beim Einlegen nicht fest, aber noch viel weniger flüssig sein dürfen, da sie sonst ineinanderfließen; die Massen sollen sich gegenseitig gut anschließen. Eine Tortenplatte wird mit einem Tortenpapier belegt und der Rand einer Tortenform, im Durchmesser von 20 cm daraufgesetzt. Den Boden belegt man in Sternform mit Fingerbiskuit, während man den Tortenrand der Höhe nach mit Biskuit dicht ausstellt. Nun gibt man die Schokoladecreme auf die ausgelegte Platte und wenn diese etwas steif geworden ist, gießt man vorsichtig die Vanillecreme und nach deren Erstarren die Erdbeercreme darüber. Die Oberfläche verziert man mit dem Rest der Biskuit und zwar sucht man dieselben möglichst pyramidenartig aufzubauen. Hierauf läßt man die Süßspeise im Eisschrank im Zeitraum von 2 bis 3 Std. steif werden, nimmt beim Gebrauch vorsichtig den Tortenrand weg und verziert die Speise mit Schlagrahm.

999. Erdbeer-, Johannisbeer- oder Himbeersulz.

Zut.: 4/5 l rohen Fruchtsaft, 200 g Zucker, oder 1/2 l sterilisierten gesüßten Fruchtsaft, 1/4 l Wasser, 8 Blatt Gelatine, Schnee von 2 Eiweiß, einige Früchte.

Der Fruchtsaft wird mit Wasser, Gelatine und Eiweiß nach Nr. 1001 geklärt und nach dem Ablaufen durch eine Serviette in die mit Früchten ausgelegte Cremeschüssel gelegt und kalt gestellt. Rohe Früchte werden vor dem Auslegen einmal mit zu Faden gekochtem Zucker aufgekocht und kalt gestellt. Auf dieselbe Weise kann man aus allen Früchten Sulz herstellen, die Früchte werden dazu auf Dampf, siehe Nr. 1472 entsaftet.

1000. Weinsulz.

Zut.: 1/4 l Wein, 100 g Zucker, 1/8 l Wasser, 6 Blatt Gelatine, 3 Eßl. Früchte.

Der Zucker wird in dem Wein kalt aufgelöst und die in heißem Wasser gelöste Gelatine unter den Wein gezogen. Sobald die Flüssigkeit zu stocken beginnt, füllt man die Hälfte der Menge in die mit eingemachten Weichselkirschen oder andern hellfarbigen Früchten ausgelegte Form, legt vorsichtig Früchte darauf (sie dürfen nicht einsinken) und bedeckt diese mit der zweiten Hälfte der Sulzmasse. In kaltem Wasser läßt man die Sulz steif werden und stürzt sie kurz vor dem Auftragen. Man kann diese Sulz durch Zugabe von 1/8 l feinem Alkohol, wie Kirschwasser, Rum u. dgl. würzen. Die so gewürzte Sulz führt dann den Namen des beigegebenen Alkohols.

1001. Zitronensulz.

Zut.: ½ l Wasser, 200 g Zucker, Saft von 3 Zitronen, 8 Blatt Gelatine, 2 Eiweiß.

Wasser und Zucker und die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine werden zusammen aufgekocht, der Saft der Zitronen zugegeben und sobald die Flüssigkeit abgekühlt ist, mit dem Eierschnee auf dem Feuer geschlagen, bis die Masse anfängt zu kochen. Man läßt die Sulz auf der Seite des Herdes solange stehen, bis das Eiweiß geronnen ist und alles Unreine an sich gezogen hat. Hierauf läßt man sie durch eine über einen gestürzten Küchenstuhl ausgespannte Serviette laufen und zwar ein- oder zweimal, die Sulz muß goldklar ablaufen. Eine ausgeschwenkte Form wird mit wenig Sulz ausgegossen, mit Zitronen-, Apfelsinen- oder Apfelscheiben ausgelegt, die übrige Sulz eingefüllt und nach dem Steifwerden gestürzt.

1002. Vanillecreme (flüssig).

Zut.: ½ l Milch, 1 Stange Vanille, 3—4 Eigelb, 120 g Zucker.

Die Milch wird mit der durchschnittenen Vanilleschote auf das Feuer gestellt und die Schote unter Schlagen gut ausgezogen. Unterdessen rührt man Zucker und Eigelb schaumig, gibt die durchgeseihte Milch zu, schlägt die Masse auf dem Feuer, bis sie steigt, gießt sie in eine Schale und läßt die Creme in kaltem Wasser oder auf Eis erkalten. Will man 1—2 Eier sparen, so kann man vor dem Abschlagen 1 Teelöffel bis 1 Eßlöffel angerührtes Stärkemehl zugeben.

1003. Kirschwasser-, Rum- oder Maraschinocreme (flüssig).

Wird auf dieselbe Weise zubereitet wie Nr. 1002, nur gibt man vor dem Schlagen 3 Eßlöffel von dem betreffenden Alkohol zu.

1004. Kaffeecreme (flüssig).

Zut.: ¼ l kräftigen Kaffee (40 g Kaffeebohnen, ½ l Wasser), ¼ l Milch, 5—6 Eigelb, 150 g Zucker.

Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, Kaffee und Milch zugegeben, die Masse auf dem Feuer abgeschlagen, in eine Glasschale gefüllt und kalt gestellt.

1005. Schnee-Eier mit Vanillebeiguß.

Zut.: 4 Eier, 1¼ l Milch, ¼ Stange Vanille, 80 und 60 g mit Vanille gewürzten Zucker, 1 gestrichenen Teel. Stärkemehl.

Die Milch wird mit der der Länge nach durchschnittenen Vanilleschote unter Schlagen zum Kochen gebracht. Von den Eiweiß schlägt man einen steifen Schnee, zieht vorsichtig 80 g Zucker darunter und legt mit Hilfe von Eßlöffeln von der Masse längliche Klöße in die leicht kochende Milch. Man läßt diese sogen. Schnee-Eier auf bei-

den Seiten 2 Min. kochen, nimmt sie heraus und legt sie zum Erkalten auf ein Sieb. Die Eigelb werden mit 60 g Zucker und dem Stärkemehl verrührt, die Milch vorsichtig darunter gegeben und zuletzt auf dem Feuer geschlagen, bis die Masse anfängt zu kochen. Nach dem Erkalten füllt man die Creme in eine Glas- oder Porzellanschale, legt die Schnee-Eier vorsichtig hinein und reicht beim Auftragen eine Schale Backwerk dazu.

1006. Apfelschnee.

Zut.: 2 Pfd. Äpfel, 2 Eiweiß, 1/4 Pfd. mit Vanille gewürzten Zucker, 2 Eßl. Kirschwasser oder dgl.

Mürbe Äpfel, wie Calvill oder Reinetten werden mit einem Tuch abgerieben, auf ein Backblech gesetzt und im Backofen in guter Hitze weichgebraten. Sodann treibt man sie samt der Schale durch ein Sieb, läßt sie erkalten und rührt sie mit dem zugegebenen Eierschnee, dem Alkohol und dem Zucker ½—1 Std. Man füllt den Apfelschnee in eine Glasschale und verziert ihn nach Belieben mit Makronen oder anderem Backwerk.

1007. Preißelbeerschnee.

Zut.: 1/2 Pfd. eingemachte Preißelbeeren, 50 g Zucker, 2 Eiweiß.

Der steife Schnee der Eiweiß wird mit den Preißelbeeren und dem Zucker zu einer recht luftigen Masse gerührt (½ Std.), welche man in einer Glasschale anrichtet und mit einem Messer oder mit in den Spritzsack gefülltem Schnee hübsch verziert. Statt Preißelbeeren kann jede Marmelade zu Fruchtschnee verarbeitet werden.

1008. Schlagrahm.

Zut.: 1/8 l süßen Rahm, 60 g mit Vanille gewürzten Zucker.

Der mindestens 12—24 Std. auf Eis oder in kaltem Wasser gekühlte, süße Rahm wird in einer gut glasierten, breiten Schüssel in kaltem Raum mit einem kräftigen Schneebesen, solange geschlagen bis der Rahm wie ein fester Eierschnee aussieht. Fängt der Rahm beim Schlagen nach 15 Minuten nicht an dick zu werden, ist ferneres Schlagen umsonst. In diesem Fall ist der Rahm mit zuviel Milch untermischt. Beim Schlagen hat man ferner darauf zu achten, daß der Schneebesen nie aus dem Rahm herausgehoben wird. Den fertigen Rahm gibt man auf ein Sieb, läßt die noch vorhandene Milch ablaufen und mengt kurz vor dem Gebrauch möglichst leicht den gewürzten Zucker darunter. Der so hergestellte Schlagrahm kann nun in eine Glasschale gefüllt und zu Kaffee oder mit Backwerk aufgetragen werden. Außerdem wird er zur Verfeinerung aller möglichen Speisen verwendet, oder mit geriebener Schokolade (100 g), oder geriebenem Pumpernickel (150 g) oder auch mit feinem Alkohol (2 Eßlöffel) untermischt, in eine Schale eingefüllt und als Süßspeise verwendet.

1009. Aprikosen- oder Pfirsichrahmschnee.

Zut.: $^3/_4$ Pfd. Aprikosen, 120 g Zucker, $^1/_8$ l Rahm.

Gute reife Aprikosen werden geschält, durch ein feines Sieb gestrichen und mit dem Zucker 10—15 Min. gerührt. Sodann zieht man den vorher geschlagenen Schlagrahm darunter, schichtet den Schnee auf eine Glasschale und verziert ihn nach Belieben mit Konfekt. Die Speise kann auch von sterilisierten Früchten bereitet werden.

1010. Erdbeer- oder Himbeerrahmschnee.

Zut.: $^1/_4$ Pfd. Früchte, 25 g mit Vanille gewürzten Zucker, 1 Eiweiß, $^1/_8$ l süßen Rahm.

Die eingemachten Früchte werden durch ein Haarsieb getrieben und mit dem Zucker und dem Eiweiß 15 Min. gerührt. Kurz vor dem Auftragen zieht man den steifgeschlagenen Schlagrahm darunter und füllt die Speise in eine Glasschale. Ein hübscheres Aussehen erhält sie, wenn man sie mit dem Spritzsack einfüllt.

1011. Erdbeeren in Schlagrahm.

Zut.: $^1/_2$ Pfd. Erdbeeren, 50 g Zucker, $^1/_2$ l gesüßten Schlagrahm.

Wald- oder Gartenerdbeeren werden abgepinselt, wenn nötig durch Abdrehen von den Stielen befreit, mit Zucker bestreut und auf Eis gestellt. In eine Glasschale gibt man eine Lage dicken Schlagrahm, legt die Erdbeeren darauf, bedeckt sie pyramidenförmig mit Schlagrahm und verziert mit einigen schönen, zurückbehaltenen Früchten.

1012. Kaffeeschlagrahm.

Zut.: $^3/_4$ l gesüßten Schlagrahm, 4 Eßl. sehr starken Kaffee (60 g Kaffee), zum Überbrühen $^1/_8$ l Wasser).

Unter den mit reichlich Zucker versehenen Schlagrahm schlägt man kalten Kaffee, läßt den Rahm auf einem Sieb 10 Min. ablaufen und füllt ihn in eine Glasschale.

1013. Schokoladeschlagrahm.

Zut.: $^1/_4$ Pfd. Schokolade, $^1/_8$ l Wasser, 60 g Zucker, $^3/_4$ l ungesüßten Schlagrahm.

Die in einer kleinen Schüssel auf der Seite des Herdes erweichte Schokolade wird mit dem Wasser und dem möglichst feinen Zucker glattgerührt und nach dem Erkalten unter den steifen Schlagrahm geschlagen. Die erhaltene Masse füllt man in eine Glasschale und gibt sie mit Konfekt zu Tisch.

1014. Grießrahmschnee (Falscher Schlagrahm).

Zut.: $^3/_8$ l Wasser, $^1/_4$ Pfd. Zucker, 75 g feinsten Grieß, $^1/_4$ l Wasser, Zitronensaft oder Vanille, 2—3 Eßl. Marmelade.

Zucker und Wasser werden zusammen aufgekocht. Alsdann rührt man den 12 Stunden zuvor mit $^1/_4$ l Wasser eingeweichten Grieß ein

und läßt ihn 2 Min. kochen. Alsdann würzt man mit Zitrone oder Vanillemark und schlägt den Brei bis er kalt ist und das Aussehen von Schlagrahm hat. Vor dem Auftragen kann man nach Belieben noch 2—3 Eßlöffel feine Marmelade darunter mengen. Die so hergestellte Schaumspeise kann man an Stelle von Schlagrahm zum Füllen von Schillerlocken, Windbeuteln u. dgl. oder als Speise für sich verwenden.

---

26. Speiseeis oder Gefrorenes.

1015. Die Herstellung von Speiseeis, Gefrorenem u. dgl.

Je nach der Herstellungsweise des Speiseeises unterscheidet man Gefrorenes, Rahmeis und Bomben. Das Gefrorene selbst zerfällt wieder in Creme- und Fruchteis. Ersteres wird aus einem Gemenge von Eiern, Zucker, Milch, Rahm oder sonst einer Flüssigkeit und den gewünschten Zusätzen auf dem Feuer zu einer Creme abgeschlagen und dann zum Gefrieren in die Maschine gefüllt, während Fruchteis aus frischen oder eingedünsteten Früchten, Zucker und Wasser hergestellt wird. Verwendet man zur Bereitung von Fruchteis konservierte Früchte, Mark oder Saft, von denen man den Zuckergehalt nicht genau kennt, so sollte derselbe mittels der Zuckerwage festgestellt werden. Enthält nämlich die Eismasse mehr oder weniger als 18—24 Zuckergrade, so kann es vorkommen, daß das Eis nicht fest wird.

Beim Rahmeis verwendet man überhaupt keine Gefriermaschine, sondern füllt den fest geschlagenen, gesüßten Rahm sofort in eine gut zu schließende Form, legt zwischen Deckel und Form ein naßgemachtes Pergamentpapier und gräbt die Form in haselnußgroß geklopftes Eis, das mit Salz vermischt wird und zwar rechnet man auf zwei Teile Eis einen Teil Salz. Man läßt die Form 5—6 Std. im Eis stehen, taucht sie vor dem Gebrauch in warmes Wasser und stürzt das Eis auf eine eiskalte Platte.

Als Bomben bezeichnet man Rahmgefrorenes, welches mit Früchten, Biskuit, Schokoladestückchen u. dgl. untermischt ist. Auch diese müssen 5—6 Std. in Eis vergraben stehen und müssen, wie auch das Rahmgefrorene, eine butterartige Beschaffenheit haben und innen noch weich sein.

Das Gefrieren des Eises kann auf verschiedene Arten geschehen. Die gebräuchlichste ist wohl die mit der Eismaschine. Doch ist eine solche durchaus nicht unbedingt notwendig, sondern man kann mit in jedem einfachen Haushalt vorhandenen Geräten Speiseeis herstellen. Vorbedingung ist nur, daß ein gut verschließbarer, hoher, schmaler Blechbehälter, z. B. eine Puddingform, vorhanden ist. Außerdem braucht man ein größeres Gefäß (Eimer, Kübel, große Schüssel

oder dgl.), Eis und Salz. Des geringen Preises wegen verwendet man meistens Viehsalz. In die Blechbüchse gibt man die fertige Creme; doch soll die Form nicht mehr als zu drei Vierteln angefüllt sein. Um den Verschluß möglichst wasserdicht zu machen, legt man über die Form eine oder zwei Lagen nasses Pergamentpapier, das 4—5 cm breit über den Rand der Büchse vorstehen muß. Darüber stülpt man recht fest den Deckel. Das Roheis wird in einem reinen Sack mit dem Rücken eines Beiles zu gleichmäßigen, etwa haselnußgroßen Stückchen zerklopft. In großen Betrieben hat man zum Zerkleinern besondere Maschinen. Ist das Eis nicht klein genug geschlagen, dann schließt es nicht dicht an die Form und verzögert das Steifwerden der Masse. Sind diese Vorarbeiten beendigt, belegt man einen Eimer oder Kübel handbreit mit Salz und Eis und zwar mißt man diese Zutaten, damit man das richtige Verhältnis hat, auf 2 Teile Eis kommt 1 Teil Salz. Sodann stellt man in die Mitte des Eises die gefüllte Blechdose und füllt den Raum zwischen derselben und dem Eisbehälter abwechselnd mit Eis und Salz, bis die Gefrierbüchse bis an den oberen Rand darin vergraben ist. Man dreht sie nun mehrmals hin und her, läßt sie 10—15 Min. ruhig stehen, öffnet alsdann die Form, um mit einem Holzlöffel oder -messer die angesetzte Eisschicht loszulösen und mit dem übrigen Inhalt zu vermischen. Hat man die Büchse wieder fest verschlossen, so beginnt das Verfahren von neuem. Man wiederholt dasselbe in den angegebenen Zeiträumen, bis die Masse ein butterartiges Aussehen hat. Wasserdicht verschlossen läßt man nun die Blechbüchse mit Eisstückchen bedeckt 1—2 Std. in Eis stehen. Den Eisbehälter bedeckt man während dieser Zeit drei- bis vierfach mit Sacktuch, damit das Eis nicht so rasch zergeht. Durch das Salz wird nach und nach ein Teil des Eises aufgelöst. Ist das Eis mehr als bis zur Hälfte mit Salzwasser bedeckt, so muß das überflüssige Wasser abgeschöpft werden, um ein Eindringen in die Form zu verhüten, und zwar wenn nötig, schon nach der ersten halben Stunde. Kurz vor Gebrauch staucht man die Gefrierbüchse in kochend heißes Wasser und stürzt das Speiseeis auf eine Platte oder in eine Glasschale, die zuvor längere Zeit auf Eis stand.

Bedeutend einfacher ist die Eisbereitung mittels der Eismaschine. Eine Eismaschine ist so eingerichtet, daß durch ein angebrachtes Rührwerk die Eisbüchse und die in ihr enthaltene Creme zugleich in Bewegung gehalten wird, so daß ein Öffnen der Gefrierbüchse zwecks Umrühren des Speiseeises nicht erforderlich ist. Das zerkleinerte Roheis wird im gleichen Verhältnis und in der gleichen Weise wie oben mit Salz eingefüllt. Sodann wird das Rührwerk durch stetes, gleichmäßiges Drehen in Bewegung gesetzt. Wenn nötig, füllt man von Zeit zu Zeit Eis und Salz nach. Die Creme ist genügend gefroren, wenn sie ein butterartiges Aussehen besitzt. Doch hüte man sich vor zu frühem Herausnehmen des Hebels, da schlecht vorbereitetes Eis körnig wird und leicht absteht.

Nach dem Entfernen des Drehwerks wird das Eis fest zusammengestoßen und die Büchse gut verschlossen. Die obere Öffnung des Deckels wird mit einem Kork versehen. Nun legt man nochmals Eis darauf, bedeckt das Ganze mit Scheuertüchern und läßt die Masse ungefähr 1 Std. durchziehen. Vor dem Auftragen wird das Eis gestürzt oder mit einem in heißem Wasser erwärmten Silber- oder Eislöffel herausgestochen.

Die neueste Errungenschaft der Technik ist ein ganz famoser Eis- und Kühlapparat in der Form und Größe einer Thermosflasche. In demselben kann aber nur ½ l Creme zu Eis verarbeitet werden, doch ist bei dem heutigen Stand der Technik anzunehmen, daß in absehbarer Zeit größere Apparate in den Handel gebracht werden. Mit Hilfe einer Mischung von Ammoniumnitrat, gemahlener Kristallsoda und Wasser wird eine Kältemischung hergestellt, welche die eingeschlossene Creme mantelartig umschließt und sie schon nach kurzer Zeit in eine feste Beschaffenheit überführt. Die Anschaffung eines solchen Apparates empfiehlt sich besonders in solchen Fällen, wo für ein schwer krankes Familienmitglied das notwendige Kunsteis zum Kühlen von Getränken fehlt. Die Handhabung des Apparates ist sehr einfach und reinlich, er kann im elegansten Salon in Betrieb gesetzt werden.

1016. Ananaseis.

Zut.: 1 Pfd. Zucker, 1 l Wasser, ½ Ananas, Saft 1 Zitrone. — Zur Merinkenmasse: 100 g Zucker, 2 Eiweiß.

Die reife Frucht wird auf dem Reibeisen gerieben und sodann durch ein Haarsieb gestrichen. Dazu gibt man den mit dem Wasser aufgelösten Zucker, sowie den Zitronensaft und füllt die Masse in die Gefrierbüchse. Sobald das Eis ein butterartiges Aussehen hat, zieht man die italienische Merinkenmasse (Nr. 1027) darunter und läßt das Eis in der Maschine gut verwahrt noch 1—2 Std. stehen.

1017. Apfelsineneis.

Zut.: 320 g Zucker, 5—6 Eigelb, 1 l Milch oder süßen Rahm, 5 Apfelsinen, 1 Zitrone.

Zucker und Eigelb rührt man schaumig, gibt die Milch zu und schlägt das Ganze auf dem Feuer bis die Masse anfängt zu kochen. Nun würzt man mit der leicht abgeriebenen Schale von zwei und dem Saft von fünf Apfelsinen und einer Zitrone, füllt die Creme nach dem Erkalten in die Gefrierbüchse und läßt die Masse nach Vorschrift gefrieren. (Nr. 1015.)

1018. Karameleis.

Zut.: Zum Karamel: 120 g Zucker, ¼ l Wasser. — Zur Creme: 5—6 Eigelb, 200 g Zucker, ¾ l Milch.

Man bräunt den Zucker in schmiedeeiserner Pfanne kastanienfarbig, löscht mit dem Wasser ab und kocht ihn, bis er sich vollständig

aufgelöst hat. Die Eigelb werden unterdessen mit dem Zucker schaumig gerührt, die Milch nebst dem aufgelösten, gebrannten Zucker zugegeben und die Creme in der Messingpfanne bis zum Kochen geschlagen. Die wieder kalt gewordene Creme kommt in die Gefrierbüchse und wird in der Maschine nach Nr. 1015 weiter behandelt.

1019. Fruchteis.

Zut.: ½ Pfd. Johannisbeeren, ½ Pfd. Himbeeren, ¼ Pfd. Erdbeeren, ½ Pfd. Zucker, ½ l Wasser.

Die Früchte werden verlesen oder abgezupft, rasch gewaschen und durch ein feines Sieb getrieben. Sodann rührt man das Mark mit dem Zucker ½ Std., gibt das Wasser zu und füllt die Flüssigkeit in die Gefrierbüchse. Fruchteis muß sehr lange gedreht werden, da es leicht körnig wird. (Nr. 1015.)

1020. Oder:

Man kann an Stelle der frischen Früchte ebensogut auch Marmelade oder Saft verwenden. Die Marmelade wird durch ein feines Sieb getrieben. Da in beiden Fällen zum Einmachen schon reichlich Zucker verwendet wurde, braucht nur wenig oder gar kein Zucker mehr zugefügt werden. Man verdünnt mit Milch oder Wasser und verfährt wie bei Nr. 1019.

1021. Haselnußeis.

Zut.: 180 g Haselnüsse, 1¼ l Milch, 4—6 Eigelb, ½ Pfd. Zucker.

Die Haselnüsse werden auf einem Blech im Backofen braun geröstet, in einem reinen Tuch gerieben (damit die Schalen abfallen) und fein gemahlen. Hierauf gibt man sie in die kochende Milch, läßt sie ½ Std. zugedeckt stehen und preßt sie hierauf in einem weitgewebten Tuch gut aus. Eigelb und Zucker rührt man schaumig und schlägt sie nach Zugabe der Haselnußmilch und nach Belieben nußgroß Butter auf dem Feuer bis zum Kochen. Die erkaltete Creme wird in der Eismaschine zu Eis verarbeitet. (Nr. 1015.)

1022. Kaffeeeis.

Zut.: ¼ Pfd. Kaffee, ½ l Wasser, ¾ l Milch oder Rahm, 4—5 Eigelb, 300 g Zucker.

Der gemahlene Kaffee wird mit dem kochenden Wasser überbrüht, nach 15 Min. durch eine Kaffeemaschine oder einen Filtriersack gegossen. Es soll ¼ l Flüssigkeit ablaufen. Die Eigelb werden unterdessen mit dem Zucker schaumig gerührt, der Kaffee, sowie die Milch oder der Rahm zugegeben und die Creme auf dem Feuer abgeschlagen. Erkaltet wird sie in die Gefrierbüchse gefüllt und weiter behandelt, wie in Nr. 1015 angegeben.

1023. Punscheis.

Zut.: 500 g Zucker, 1 l Wasser, $^1/_4$ l Rum oder Arrak, Saft von 3 und Schale von $^1/_2$ Zitrone, 2 Eiweiß, 80 g Zucker.

Der Zucker wird mit dem Wasser aufgekocht und die wieder erkaltete Zuckerlösung mit dem Saft und der leicht abgeriebenen Schale der Zitrone gewürzt. Alsdann mengt man den Schnee der Eiweiß, unter welchen der Zucker gezogen wird, nebst dem Rum darunter, füllt die Masse in die Gefrierbüchse und beendigt das Eis nach Vorschrift. (Siehe 1015.)

1024. Schokoladeeis.

Zut.: 150 g Schokolade, 1 l Milch oder süßen Rahm, 120 g Zucker, 4—6 Eigelb.

Die in der Wärme erweichte Schokolade wird mit der Milch glatt gerührt und unter die mit Zucker schaumig gerührten Eigelb gegeben. Man schlägt die erhaltene Creme auf dem Feuer bis zum Kochen, läßt sie erkalten und füllt sie in die Gefrierbüchse (Nr. 1015.)

1025. Vanilleeis.

Zut.: 1 l Milch oder Rahm, 1 Stange Vanille, 4—6 Eigelb, 20 g Butter, 200 g Zucker.

Die der Länge nach mehrmals durchschnittene Vanilleschote wird mit der Milch auf der Seite des Herdes unter öfterem Schlagen langsam gekocht. Während dieser Zeit rührt man die Eigelb mit dem Zucker schaumig, gibt die erkaltete, durchgeseihte Milch und die Butter dazu und schlägt die Masse in einer Messingpfanne, bis sie einmal aufkocht. Man läßt die Creme erkalten und füllt sie in die Gefrierbüchse. (Nr. 1015.)

1026. Zitteleis.

Zut.: 1 l dicke Sauermilch, 2 Eßl. Arrak, 60 g würflig geschnittene Makronen, 60 g würflig geschnittene Milchschokolade, 320 g mit Vanille gewürzten Zucker.

Die angegebenen Zutaten werden gemischt, in die Gefrierbüchse gefüllt und nach Vorschrift weiter behandelt.

1027. Italienische Merinkenmasse.

Zut.: 100 g Zucker, $^1/_{16}$ l Wasser, 2 Eiweiß.

Der Zucker wird mit dem Wasser in einer kleinen Messingpfanne bis zum Flug gekocht und unter fortwährendem Schlagen unter den steifen Eierschnee gemengt. Man gebraucht diese Merinkenmasse hauptsächlich zur Herstellung von Speiseeis.

1028. Erdbeereis.

Zut.: 1 Pfd. Erdbeeren, $^1/_2$ Pfd. Zucker, $^3/_4$ l Milch, $^1/_4$ l Schlagrahm.

Die gut reifen Erdbeeren werden entstielt und durch ein feines Sieb getrieben. Das erhaltene Mark wird mit dem Zucker ½ Std. gerührt, mit Milch gemischt und in die Gefrierbüchse gefüllt. Ist die

Masse butterartig gefroren, mengt man nach Belieben steifen Schlagrahm darunter und läßt das Eis noch 1 Std. in der Gefrierbüchse stehen. (Nr. 1015.)

1029. Haushaltungsschuleis.

Zut.: Zur Creme: 4—6 Eigelb, 150 g Zucker, 1 l Milch, 1 Stange Vanille. — Zum Einfüllen: 6 Makronen, 50 g gebrannte Mandeln, 3 Eßl. kandierte Früchte oder Tutti-Frutti, 2 Eßl. ausgesteinte Weichselkirschen, $^1/_4$ l steif geschlagener Rahm.

Unter die mit Zucker schaumig gerührten Eigelb gibt man die durchgesiebte, etwas erkaltete Vanillemilch, schlägt die Creme auf dem Feuer bis zum Kochen und läßt sie erkalten. Sodann füllt man die Masse in die Gefrierbüchse und läßt sie unter Drehen butterartig gefrieren. Die Makronen und gebrannten Mandeln werden würflig geschnitten und nebst den Früchten, Weichselkirschen und Schlagrahm leicht unter das Eis gemengt. Die Büchse wird wieder verschlossen und bis zum Gebrauch mit Eis bedeckt, kalt gestellt.

1030. Maraschinoeis.

Zut.: 1 Pfd. Zucker, 1 l Wasser, Saft von 3 Zitronen, $^1/_{10}$ l Maraschino. — Zur Merinkenmasse: 2 Eiweiß, 100 g Zucker, $^1/_{16}$ l Wasser.

Wird wie Zitroneneis Nr. 1033 zubereitet. Man verwendet anstatt Zitronenschale den Maraschino.

1031. Pfirsich- oder Aprikoseneis.

Zut.: $1^1/_4$ Pfd. Früchte, 5—6 Kerne, $^1/_4$ l Wasser, 1 Pfd. Zucker. — Zum Auffüllen: $^3/_4$ l Wasser, Saft einer Zitrone, $^1/_4$ l Schlagrahm.

Die geschälten, entsteinten Früchte werden mit den Kernen, $^1/_4$ l Wasser und Zucker vorsichtig weichgekocht und sodann durch ein Sieb geschlagen. Sodann gibt man $^3/_4$ l Wasser und Zitronensaft zu, füllt die Masse in die Gefrierbüchse, läßt sie unter Drehen butterartig gefrieren und mischt den Schlagrahm darunter. Nun wird die Büchse gut in Eis verpackt und das Speiseeis nach 1 Std. aufgetragen. (Nr. 1015.)

1032. Waldmeistereis.

Zut.: 400 g Zucker, $^1/_4$ l Wasser, 1 Zitrone, 1 Blutorange, 1 Sträußchen Waldmeister, $^3/_4$ l Weißwein. — Zur Merinkenmasse: 100 g Zucker, 2 Eiweiß.

Der etwas welke Waldmeister wird 20 Min. in den gut zugedeckten Weißwein gelegt. Währenddessen löst man den Zucker in dem lauwarmen Wasser auf, würzt mit der leicht abgeriebenen Schale von $^1/_4$ Zitrone und Orange und dem Saft der ganzen Zitrone und Orange. Beide Flüssigkeiten werden nach dem Entfernen des Waldmeisters gemischt, in der Eismaschine fertig gemacht und zuletzt eine, nach Nr. 1027 hergestellte Merinkenmasse darunter gegeben. Nach dem Mengen schließt man die Maschine wieder gut und verwendet das Eis nach 1—2 Std.

1033. Zitroneneis.

Zut.: 1 Pfd. Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone, Saft von 6 Zitronen, 1 l Wasser. — Zur Merinkenmasse: 2 Eiweiß, 100 g Zucker, $^1/_{16}$ l Wasser.

Der Zucker wird mit dem Wasser in einer Messingpfanne aufgestellt und bis zum Kochen gebracht. Hierauf gibt man die abgeriebene Schale und den Saft der Zitronen zu, läßt die Masse erkalten und bringt sie in die Maschine zu butterartiger Beschaffenheit. Währenddessen bereitet man mit Wasser, Zucker und dem steifen Eiweiß eine italienische Merinkenmasse (Nr. 1027), gibt sie zu dem Eis und läßt dieses nach dem Durchziehen noch 1 Std. gut verpackt stehen. (Nr. 1015.)

1034. Gefrorener Brotrahmschnee.

Zut.: $^3/_4$ l Schlagrahm, 70 g geriebene Schwarzbrotkrumen oder Pumpernickel, 1 Eßl. Arrak, 150 g mit Vanille gewürzten Zucker.

Unter den steifen Schlagrahm zieht man Zucker und das mit Arrak befeuchtete Schwarzbrot, füllt die Masse in eine Pudding- oder Bombenform und gräbt sie 4—5 Std. in klein geschlagenes, mit Salz vermischtes Eis. (Siehe Nr. 1015.)

1035. Gefrorener Schlagrahm.

Zut.: $^1/_2$ l süßer Rahm, 90 g mit Vanille gewürzten Zucker, 40—50 g Makronen.

Unter den nach Nr. 1008 hergestellten Schlagrahm zieht man den Zucker und die in kleine Würfel geschnittenen Makronen, füllt die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgeschwenkte Form und schließt diese gut. Man gräbt sie in einen Behälter mit klein geschlagenem Eis und Salz und läßt sie darin 5—6 Std. stehen. Vor dem Stürzen wird die Form einige Sekunden in heißes Wasser getaucht und der Inhalt auf eine Platte gestürzt. (Siehe Nr. 1015.)

1036. Aprikosenbombe.

Zut.: $^3/_4$ Pfd. Aprikosen, $^1/_2$ Pfd. Zucker, $^1/_8$ l Wasser, 4 Eigelb, $^1/_2$ l Schlagrahm.

Die Aprikosen werden geschält, entsteint, mit Wasser und der Hälfte des Zuckers vorsichtig weich gekocht und durch ein Sieb getrieben. Das erhaltene Mark gibt man unter die mit dem Rest Zucker schaumig gerührten Eigelb und schlägt die Creme bis zum Kochen. Die wieder erkaltete Masse wird mit dem steifen Schlagrahm leicht gemengt, in die Form gefüllt und weiter behandelt wie unter Nr. 1015 angegeben ist. Im Winter verwendet man Aprikosenmark. Das Mengenverhältnis ist: 250 g Aprikosenmark, $^1/_8$ l Wasser, 150 g Zucker. Zucker und Wasser werden zum Faden gekocht, und dem Mark zugegeben.

1037. Erdbeer- oder Himbeerbombe.

Zut.: 1 Pfd. eingemachte Früchte, einige Tropfen rote Farbe, $^3/_4$ l Schlagrahm (stark $^1/_4$ l süßen Rahm).

Die Früchte werden durch ein feines Sieb getrieben, nach Belieben mit etwas roter Farbe gefärbt und mit dem Schlagrahm leicht gemischt. Alsdann gibt man die Masse in die in Eis und Salz vergrabene Bombenform, legt ein Butterpapier zwischen Rahm und Deckel und bedeckt nach dem Schließen der Form diese handbreit mit erbsengroß zerkleinertem, mit Salz vermischtem Eis. Die Bombe braucht zum Festwerden mindestens 4—5 Std. Verwendet man frische Beeren, wozu 1 Pfund reicht, werden dieselben nach dem Abzupfen mit 350 g feinem Zucker glänzend gerührt ($^1/_2$ Std.), der steife Rahm darunter gezogen und weiter behandelt, wie schon angegeben.

1038. Fürst Pückler-Bombe.

Zut.: 1 l Schlagrahm, 100 g mit Vanille gewürzten Zucker, 2 Eßl. Maraschino, $^1/_4$ Pfd. Makronen, 60 g Schokolade, $^1/_8$ l Milch.

Unter den ungesüßten Schlagrahm zieht man den Zucker und teilt den Rahm in drei gleiche Teile. Den ersten Teil würzt man mit Maraschino, unter den zweiten gibt man die feinverwiegten Makronen und der dritte Teil wird mit der Schokolade gewürzt, welche man für diesen Zweck mit der Milch dick eingekocht hat. Sind alle drei Massen vorgerichtet, gibt man sie schichtenweise in eine Bomben- oder in Ermangelung einer solchen in eine Puddingform, legt darauf ein Butterpapier und schließt mit dem Deckel. Die Form wird nun fest in möglichst klein geschlagenes Eis gegraben, welches man mit Viehsalz untermischt hat, und zwar rechnet man auf 5 Pfund Eis 1 Pfund Salz. Im Eis muß die Bombe 4—5 Std. stehen. Die Form wird vor dem Auftragen eine Sekunde in kochendes Wasser getaucht, gestürzt und die Bombe sofort aufgetragen.

1039. Kirschbombe.

Zut.: 200 g Zucker, $^1/_8$ l Wasser, Schale einer Apfelsine, 3 Eßl. Kirschwasser, $^1/_3$ l süßer Rahm oder 1 l Schlagrahm, 4 Eßl. eingemachte Weichselkirschen.

Der Zucker wird mit dem Wasser bis zum dicken Faden gekocht und mit dem leicht Abgeriebenen der Apfelsinenschale kalt gestellt. Sobald der Zucker anfängt lauwarm zu werden, mengt man das Kirschwasser und nach dem völligen Erkalten den steifen Rahm darunter und füllt die Masse in eine Bombenform, die $^1/_2$ Std. zuvor in kleingeschlagenes, mit Salz vermischtes Eis gegraben wurde. Die eingefüllte Bombe wird mit einem Butterpapier bedeckt, die Form mit Deckel verschlossen und auch oben darüber dick mit Eis verpackt. Bevor man die Bombe aufträgt, wird sie in der Mitte ausgehöhlt, die Kirschen werden hineingefüllt, diese wird wieder mit der Bombenmasse bedeckt und nach dem Festdrücken und Stauchen in heißes Wasser gestürzt und aufgetragen.

Nach Belieben kann man auch frische Weichsel- oder Sauerkirschen verwenden. Etwa 1 Pfund davon wird entsteint, mit dem dick eingekochten Zucker (¼ l Wasser, 250 g Zucker) übergossen und nach 2 Std. zum Abtropfen und Erkalten auf einem Sieb in den Eisschrank gestellt.

1040. Pralinecebombe.

Zut.: 60 g geschälte Mandeln, 30 g Zucker. — Zur Creme: 2 Eigelb, 60 g Zucker, 1/10 l Milch, das Mark von 1/4 Vanilleschote, 40 g Schokolade, 1/2 l Schlagrahm.

Die Mandeln werden in einer schmiedeeisernen Pfanne gelb geröstet und im Mörser fein gestoßen. Mit den angegebenen Zutaten wird eine Vanillecreme hergestellt, unter die man nach dem Abschlagen die auf der Seite des Herdes erweichte und glatt verrührte Schokolade und die gestoßenen Mandeln mengt. Die so vorbereitete Masse wird nach dem vollständigen Erkalten mit dem steifen Schlagrahm gemengt, in die Büchse gefüllt und 4 Std. in kleingeschlagenem Eis, mit Salz vermischt, vergraben.

1041. Schokoladebombe.

Zut.: 90 g Schokolade, 20 g Zucker, 1/8 l Milch, 3/4 l Schlagrahm.

Gute Schokolade wird auf der Seite des Herdes erweicht, Milch und Zucker zugegeben und kalt gerührt. Alsdann mengt man den steifen Schlagrahm darunter, füllt die Masse in die eingegrabene Bombenform und läßt sie nach Vorschrift (Nr. 1015) festwerden.

1042. Eiskaffee.

Zut.: 80 g gemahlenen Kaffee, 1/2 l Wasser, 3/4 l Milch oder Rahm, 150 g Zucker, 1/8 l Schlagrahm.

In das kochende Wasser gibt man den Kaffee, deckt den Topf gut zu und läßt den Kaffee auf der Seite des Herdes etwa 10 Min. ziehen. Sodann läßt man ihn durch eine Maschine oder einen Kaffeesack laufen, gibt den Rahm oder die Milch, sowie den Zucker zu und füllt den Kaffee, wenn er erkaltet ist, in die Gefrierbüchse. Ist die Masse breiartig gefroren, füllt man sie sofort in die kalt gestellten Gläser und gibt oben darauf eine 2 cm dicke Schlagrahmschichte.

1043. Römischer Eispunsch.

Zut.: 1/2 Pfd. Zucker, 1/2 l Wasser, 2 Zitronen, 1/2 Flasche Champagner, 1 Eiweiß, 50 g Zucker, 1/16 l Wasser, 1/8 l Arrak.

Der Zucker wird mit dem kochenden Wasser übergossen und nach dem Erkalten nebst dem Saft und dem leicht Abgeriebenen der Zitrone in die Gefrierbüchse gegeben. Man läßt die Masse unter Drehen butterartig gefrieren. Während dieser Zeit schlägt man das Eiweiß zu steifem Schnee, zieht den mit 1/16 l Wasser zu Faden gekochten Zucker darunter, fügt diese sogenannte italienische Merinken-

masse nebst dem Arrak und dem Champagner unter das Eis, rührt die Masse glatt, füllt sie sofort in die kalt gestellten Gläser und bringt sie zu Tisch.

1044. Russischer Eispunsch.

Zut.: 1 Pfd. Zucker, $^1/_2$ l Wasser, 2 Apfelsinen, 2 Zitronen, 1 Eiweiß, $^1/_8$ l Rum.

Die Apfelsinen werden so dünn als möglich geschält und die Schale mit dem kochenden Zuckerwasser übergossen. Nach einer Stunde entfernt man die Schale, gibt dem Zuckerwasser den Saft der Zitronen und Apfelsinen zu und füllt ihn in die Gefrierbüchse. Hier läßt man die Masse unter Drehen gefrieren und schlägt kurz vor dem Gebrauch mit dem Schneebesen den Rum, sowie den steifen Eierschnee darunter. Man reicht die schaumige Masse am besten in Champagnergläsern.

27. Verschiedene Teigarten.

1045. Die Zubereitung von Hefeteig.

Für einfaches Hefegebäck rechnet man auf 1 Pfund Mehl 15 bis 20 g Hefe. Sobald jedoch in den Teig schwere Zutaten wie Butter, Mandeln, Sultaninen usw. oder viel Zucker gemengt werden, muß man die Hefezugabe bis auf 30 g erhöhen. Wird mehr Hefe als nötig zugegeben, so wird das Gebäck großporig und strohig. Je schwächer und gleichmäßiger der Trieb ist, desto zarter wird das Backwerk.

Die Hefepilze sind einzellige Lebewesen und vermehren sich durch Sprossung, d. h. die Zellen teilen sich. Die wichtigsten Lebensbedingungen der Hefepilze sind Wärme und Feuchtigkeit. Soll also ein Hefeteig gehen, so müssen alle dazu nötigen Zutaten erwärmt werden. Das Mehl wird am besten in eine irdene, nicht zu große Schüssel gesiebt und warm gestellt. Durch das Sieben des Mehles wird dem Teig die ebenfalls nötige Luft zugeführt. Die Hefe wird in lauwarmer Milch aufgelöst. Ist die Milch zu warm, so verliert die Hefe ihre Wirkung, da durch Hitze die Pilze getötet werden. Zucker und Salz gibt man dem Mehl zu, ebenso die klein zerschnittene Butter oder Margarine. Letztere können auch schaumig gerührt oder zerlassen, aber ja nicht heiß dem Teig zugegeben werden. Bei Zugabe von Eiern erwärmt man diese in lauwarmem Wasser.

Um das Aufgehen des Hefeteiges zu beschleunigen und in zweifelhaften Fällen die Güte der Hefe zu erproben, macht man häufig einen sogenannten Vorteig. Zu diesem Zweck löst man die Hefe mit etwa der Hälfte der nötigen, erwärmten Milch auf und rührt damit

in der Mitte des warmen Mehles ein dünnes glattes Teigchen an. Dieses bestäubt man mit Mehl und läßt es an warmem Orte aufgehen. Der Vorteig kann am Abend zuvor oder erst ½—¾ Std. bevor der Hauptteig gemacht wird, angerührt werden. Ist er genügend gegangen, d. h. hat er sich anscheinend verdoppelt, so schiebt man ihn etwas zur Seite, gibt zu dem Mehl unter Rühren Milch, Eier usw. mengt alles gut durcheinander und schlägt nun den Teig mit dem Kochlöffel oder mit der Hand, bis er sich von der Schüssel löst und Blasen wirft. Je mehr Luft in den Teig eingeschlagen wird, desto besser geht er; denn die Hefepilze brauchen auch Luft zum Wachstum. Der fertige Teig wird glatt zusammengearbeitet, so daß der Rand der Schüssel vollständig rein ist, um die Krustenbildung zu verhüten, mit etwas Mehl bestäubt, mit einem erwärmten reinen Tuch bedeckt und zum Gehen an einem mäßig warmen, möglichst zugfreien Ort gestellt. Die richtige Temperatur, welche während des Gehens auf den Teig wirken muß, beträgt 28—30° C. Steht kein Wärmeofen zur Verfügung, dann stellt man die Teigschüssel gut zugedeckt auf einen mit heißem Wasser versehenen Kochtopf, der auf der Seite des Herdes stehen soll. Beim Gehen des Teiges wird durch die Einwirkung der Hefe Kohlensäure gebildet. (Siehe Seite 42.) Diese sucht aus dem Teig zu entweichen, wird jedoch durch die zähe Beschaffenheit desselben daran verhindert und auf diese Weise wird der Teig aufgetrieben. Sobald er sich scheinbar verdoppelt hat, wird er weiter verarbeitet. Läßt man ihn zu lange gehen, so wird das Gebäck rauh und auch leicht säuerlich. Zum Gehen eines nicht zu schweren Teiges rechnet man in der Regel 2—3 Std. Einfacher Brotteig ist gewöhnlich nach 1½—2 Std. schon genügend gelockert.

Der gegangene Hefeteig wird auf dem warmen, mit Mehl bestäubten Wellbrett leicht verarbeitet, nach Wunsch geformt und auf das vorgerichtete Backblech oder auch in eine Form gegeben und zum Gehen nochmals 20—30 Min. an die Wärme gestellt. Der Teig wird darnach in der Regel mit Eigelb gestrichen, damit das Gebäck eine schöne Farbe bekommt.

Beim Backen braucht Hefeteig anfangs eine schwächere Hitze, damit er noch aufgehen kann und erst, wenn das Gebäck halb gar ist, muß stärker gefeuert werden. Ist die Hitze anfangs zu stark, so bildet sich sofort eine harte Kruste, die das weitere Aufgehen des Teiges verhindert. Für einen Hefekranz u. dgl. rechnet man etwa 1 Std. Backzeit; Kleingebäck ist nach 25—30 Min. schon gar. Braucht Hefeteig längere Backzeit, so war die Ofenhitze zu schwach und das Gebäck wird infolgedessen ofenrot. Um zu probieren, ob das Backwerk gar ist, sticht man mit einem spitzen Holzstäbchen ein. Bleibt dieses trocken, so wird das Gebäck vom Blech oder aus der Form genommen und zum Erkalten auf einem Stroh-, Weiden- oder Drahtgeflecht an einen zugfreien Ort gestellt. Kühlt es zu rasch ab, so bekommt feines Hefegebäck leicht einen Speckrand.

1046. Hefenblätterteig.

Zut.: Zum Hefenteig: 300 g Mehl, Prise Salz, 30 g Zucker, 1/8 l Milch, 60 g Butter, 1 kleines Ei, 40 g Hefe. — Zum Einwellen: 200 g Butter oder Margarine.

Mit den angegebenen Zutaten wird nach Nr. 1045 ein Hefeteig gearbeitet, den man nach tüchtigem Schlagen in der Wärme solange gehen läßt, bis er sich scheinbar verdoppelt hat. Nun stellt man ihn gut kalt; er muß vollständig steif sein. Alsdann wird der Teig mit der inzwischen ausgekneteten Butter weiter verarbeitet wie Blätterteig. (Siehe Nr. 1053.) Der weitere Unterschied besteht nur darin, daß man den Teig zwischen den einzelnen Touren nicht ruhen läßt. Der fertige Teig wird zu feinen Obstkuchen, kleinem Hefenbackwerk u. dgl. verwendet.

1047. Hefeteig zu Obstkuchen.

Zut.: 200 g Mehl, 40–60 g Butter, 40 g Zucker, 1/6 l Milch, 10 g Hefe, Prise Salz.

Die Zubereitung siehe Nr. 1045.

1048. Backpulverteig

Zut.: 1/2 Pfd. Mehl, Prise Salz, 100 g Zucker, 70 g Butter oder Margarine, 1 Ei, 1 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver, 3—4 kleine Eßl. Milch.

Unter die schaumige Butter rührt man Zucker und die andern angegebenen Zutaten und arbeitet den Teig auf dem Wellbrett leicht zusammen. Der kalt gestellte Teig wird meistens zu Obstkuchen verarbeitet.

1049. Butterteige zu Obstkuchen.

Zut.: 1/2 Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. Butter 70 g Zucker, 1 Ei, Prise Salz.

Oder:

Zut.: 1/2 Pfd. Mehl, 150 g Butter, 40 g Zucker, 1 Eigelb, 4 kleine Eßl. Rahm oder Wein, Prise Salz.

Oder:

Zut: 1/2 Pfd. Mehl, 65 g Zucker, 1/2 Kaffeel. Dr. Oetkers Backpulver, 170 g Butter, 1 Eigelb, Prise Salz.

Das Mehl wird auf das Wellbrett gesiebt, die Butter mit einem Messer so fein als möglich darunter geschnitten, die andern Zutaten ebenfalls mit dem Messer darunter gemengt und diese Zutaten mit möglichst kalten Händen leicht zusammen gearbeitet. Durch zu langes Kneten wird die Butter weich, tritt an die Oberfläche und der Teig läßt sich nicht mehr verarbeiten. Vor dem Auswellen muß der Teig in kühlem Raum 1/2 Std. ruhen.

1050. Feiner Butterteig.

Zut.: 200 g Mehl, 120 g Butter, 3 Eßl. dicken, sauren Rahm, Prise Salz.

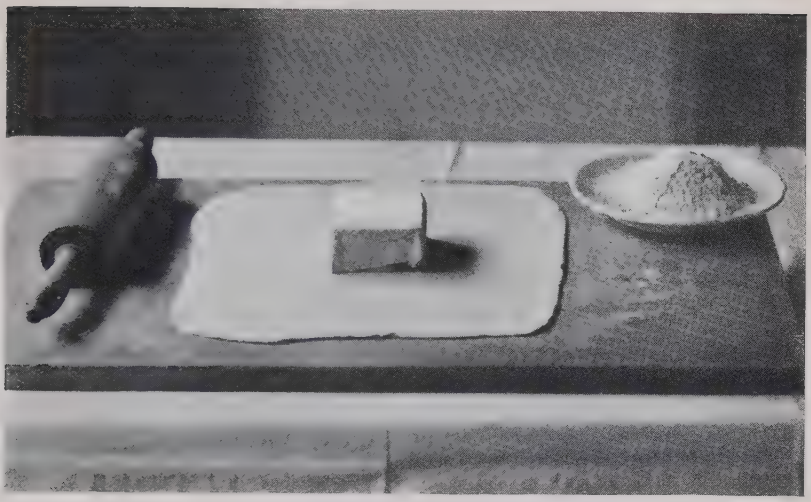
Oder:

Zut.: 200 g Mehl, 150 g Butter, 70 g Zucker.

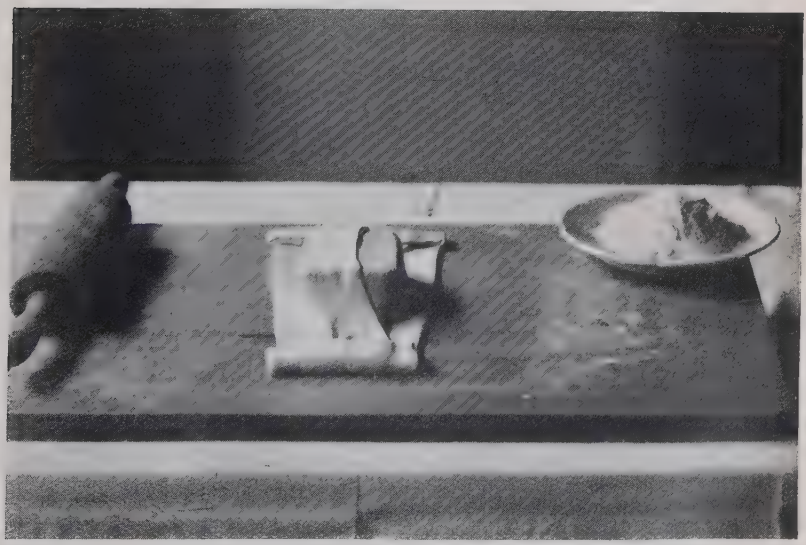
Herstellung wie in Nr. 1049.

Die Herstellung von Blätterteig.

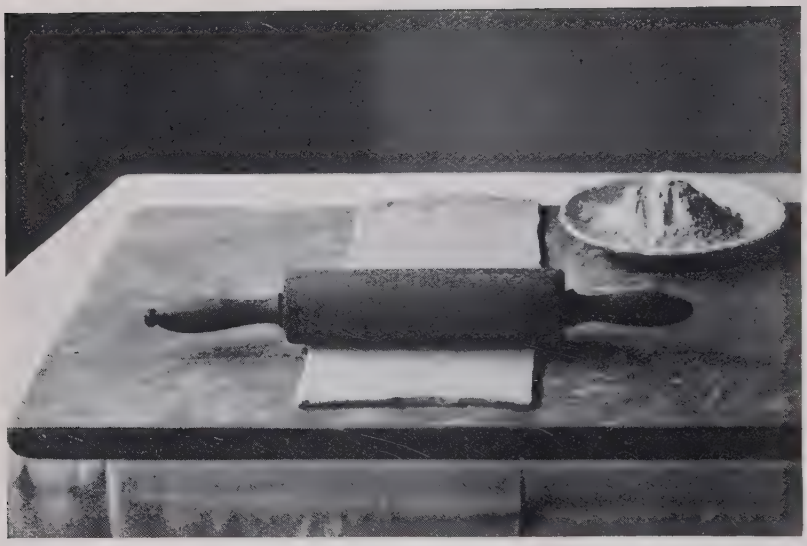
Siehe Nr 1053.



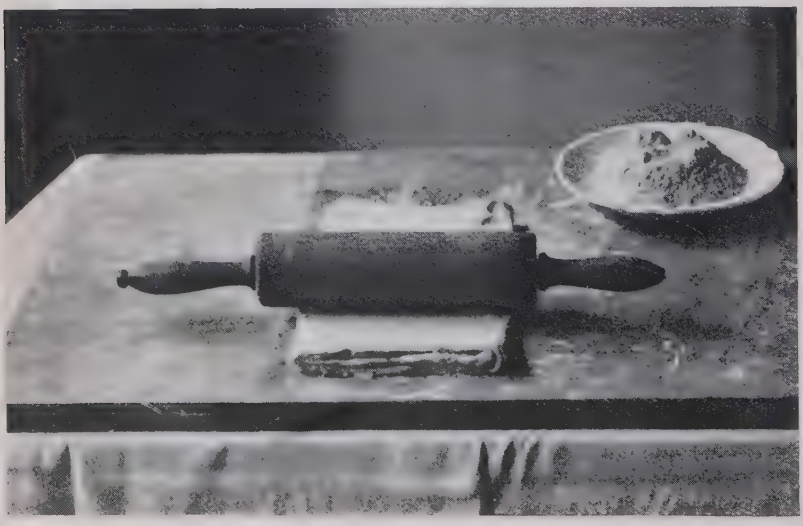
1. Aufgelegte Butter.



2. Eingeschlagene Butter.



3. Eingewellte Butter, erste Tour.



4. Der dreifach zusammengelegte Teig.

1051. Feiner Butterteig zu Torten u. dgl.

Zut.: 1/2 Pfd. Mehl, 1/2 Pfd. Butter, 5 Eßl. Weißwein, 2 Eßl. Wasser, Prise Salz.

Die Butter wird mit dem Messer so fein als möglich unter das Mehl geschnitten, Weißwein, Wasser und Salz werden zugegeben und mit dem Messer die Zutaten zusammengearbeitet. Sodann wird der Teig wie ein Blätterteig (Nr. 1053) ausgewellt, bis er Blasen zeigt.

1052. Biskuitteig zu Obstkuchen.

Zut.: 2 Eier, 2 Eßl. Wasser, 120 g Zucker, 100 g Mehl.

Eigelb und Wasser werden zusammen 5 Min. gerührt, der Zucker zugegeben und die Masse schaumig gerührt (½ Std.). Alsdann mengt man gleichzeitig den steifen Eierschnee und das gesiebte Mehl darunter, füllt den Teig in eine vorbereitete Kuchenform im Durchmesser von 28 cm und bäckt ihn in mittlerer Hitze bei 140° ungefähr 25—30 Min.

1053. Blätterteig.

Zut.: 150 g Mehl, Prise Salz, 1/12 l Wasser, 1/2 Ei, 150 g Butter.

Mehl, Salz, Wasser und Ei werden auf dem Wellbrett mit Hilfe eines Messers zu einem Teig verarbeitet, welchen man so lang mit der Hand knetet, bis er recht geschmeidig ist. Sodann legt man ihn zum Ausruhen auf Eis oder in einen kühlen Raum. Nun wird die Butter in kaltem Wasser so lange geknetet bis alle Buttermilch entfernt und die Butter ebenfalls geschmeidig ist. In der warmen Jahreszeit läßt man sie hierauf an kühlem Orte steif werden. Hiernach wellt man den sogenannten Grundteig auf dem mehlbestäubten Wellbrett zu einem 40 cm großen Quadrat aus, legt die mit wenig Mehl zu einem 10 cm großen Quadrat ausgewellte Butter darauf und schlägt die darüber stehenden Teigenden so über die Butter, daß letztere gut eingeschlossen ist, aber beim Auswellen noch Platz findet, sich etwa 1 cm nach allen Seiten auszubreiten. Man wellt sodann den Teig leicht der Länge nach aus und zwar so, daß man einen Streifen von etwa 15 cm Breite und 40—50 cm Länge erhält. Diesen schlägt man dreifach zusammen und dreht ihn so, daß die offene dreifache Kante dem Arbeitenden zuschaut. Nun wird er wieder ausgewellt und nochmals zusammengeschlagen. Nach dieser Arbeit läßt man ihn ¼ Std. am besten auf Eis ruhen und wiederholt das Auswellen so oft, bis der Teig 3 mal je 2 Touren hat. Dazwischen muß er immer ¼ Std. ruhen. Beim Gebrauch wird der Teig je nach der Art des Gebäcks ausgewellt und auf einem mit kaltem Wasser begossenen Blech gebacken. Der Backofen muß gut heiß sein und darf die ersten 10—15 Min. nicht geöffnet werden. Man kann Blätterteig sehr gut auch ohne Ei und mit guter Margarine herstellen.

1054. Halbblätterteig.

Zut.: 1/2 Pfd. Mehl, 1/8 l Wasser, Ei, Prise Salz. — Zum Einwellen: 1/4 Pfd. Butter.

Der Halbblätterteig wird wie Blätterteig zubereitet. (Nr. 1053.)

1055. Pastetenteig.

Zut.: 300 g Mehl, 1 Teel. Salz, 120 g Butter, 1 Eigelb, $^1/_8$ l Wasser.
Oder: Zut.: 300 g Mehl, 50 g Fett, $^1/_8$ l Milch, $^1/_2$ Ei, 1 Teel. Salz.

Das Mehl wird auf das Wellbrett gesiebt, die Butter fein darunter geschnitten, Salz, Wasser oder Milch und Eigelb zugegeben und der Teig glatt zusammengearbeitet. Man stellt ihn bis zur Weiterverarbeitung kalt.

1056. Ausbackteig

Zut.: $^1/_4$ Pfd. Mehl, Prise Salz, $^1/_5$ l Wein oder Bier, $^1/_{10}$ l Olivenöl, 2 Eiweiß.

Unter das gesiebte Mehl mengt man Salz, Wein oder Bier, Öl und achtet darauf, daß man die Zutaten mehr durch Abstechen als durch Rühren mengt. Kurz vor der Verwendung wird erst der steife Eierschnee darunter gezogen. Ausbackteig wird zum Umhüllen von Apfelküchle, Backhähnchen, Froschschenkel, Blumenkohl u. dgl. verwendet.

28. Hefegebäck.

1057. Schwarzbrot.

Zut.: 8 Pfd. trockenes Schwarzmehl, 30 g Hefe, 3 l Wasser, 80 g Salz, 2 Eßl. Kümmel.

In der Mitte des erwärmten Mehles wird mit einem Teil des lauwarmen Wassers und der Hefe oder dem Sauerteig ein Vorteig gemacht, den man über Nacht gehen läßt. Am Backtag wird der Vorteig auf die Seite geschoben, Salz, Kümmel zugegeben und mit dem lauwarmen Wasser der ganze Teig hergestellt, welcher solange geschlagen wird, bis er sich von der Schüssel löst, wozu man etwa ½ Std. rechnen kann. Nun wird der Teig leicht mit Mehl bestäubt, an einen zugfreien, warmen Ort gestellt, bis er gut aufgegangen ist, d. h. bis er sich anscheinend um das Doppelte vermehrt hat. Hierauf nimmt man ihn auf das erwärmte Wellbrett, formt längliche Laibe davon und setzt diese auf ein mit Fett bestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech, oder man gibt die geformten Laibe in vorgerichtete Kapselformen. Nachdem der Teig nochmals 20 Min. gegangen ist, wird er mit Salzwasser bestrichen und in einer Temperatur von 200—250° 1 Std. gebacken. 3 Min. bevor das Brot aus dem Ofen kommt, wird es nochmals mit Wasser bestrichen, damit es glänzend wird.

1058. Einfaches Weißbrot.

Zut.: 8 Pfd. Mehl, 40 g Hefe, 3 l Milch, 80 g Salz.

In der Mitte des gesiebten, erwärmten Mehles bereitet man mit lauwarmer Milch und aufgelöster Hefe einen glatten Vorteig,

welcher gut gehen muß. Sodann gibt man Salz, sowie die übrige lauwarme Milch darunter, arbeitet den Teig glatt zusammen und schlägt ihn an der Wärme etwa ¼ Std. Nun streut man wenig Mehl darüber, läßt den Teig 2 Std. langsam gehen und formt auf einem Wellbrett 4 Stollen davon oder füllt ihn in bestrichene Kapselformen. Man läßt den Teig nochmals ½ Std. gehen und bäckt das Brot, nachdem man es mit lauwarmem Wasser bestrichen hat, in einer Temperatur von 180° 1 Std. 3 Min. bevor das Brot aus dem Ofen kommt, wird es nochmals mit Wasser bestrichen.

1059. Mürbes Weißbrot.

Zut.: 2 Pfd. Mehl, 20 g Hefe, ⅔ l Milch, 20 g Salz, 50—60 g Fett oder Butter.

Die Zubereitung ist dieselbe wie Nr. 1058.

1060. Malakoff (Russisches Brot).

Zut.: ¾ Pfd. Mehl, 25 g Hefe, ¼ l Milch, 1 Eßl. Salz, 1 Eßl. Kümmel, 2 Eßl. sauren Rahm.

Mit den erwärmten Zutaten und der Hefe bereitet man einen Hefeteig, der tüchtig geschlagen werden muß. Eine Malakoffbüchse, welche ungefähr 2 l faßt, mit Durchmesser von 12 cm, wird mit Butter bestrichen, mit Mehl bestäubt und der Teig eingefüllt. Nun läßt man ihn so lange gehen, bis die Form etwa ¾ voll ist, schließt die Büchse und bäckt das Brot in guter Hitze (180—200°) etwa 1 Std. Das Brot muß einen Tag vor Gebrauch gebacken werden, da es sonst nicht fein geschnitten werden kann. Die Scheiben werden halbiert oder auch in drei Teile geteilt und mit Butter oder Sardellenbutter bestrichen oder mit Schinken belegt.

1061. Brioche.

Zut.: Zum Vorteig: 30 g Mehl, 15g Hefe, 1/10 l Milch. — Zum Hauptteig: 200 g Mehl, 15 g Zucker, Prise Salz, 140 g Butter, 4 große Eier.

Mit dem erwärmten Mehl und der mit lauwarmer Milch angerührten Hefe wird ein kleiner Vorteig bereitet, der nach dem Glattrühren zum Gehen an einen zugfreien Ort gestellt wird. Alsdann gibt man zur schaumig gerührten Butter nach und nach Zucker, Eier, Salz und Mehl und rührt die Masse gut luftig. Ist der Vorteig genügend gegangen, mengt man beide Teige, schlägt ihn nochmals gut, füllt ihn in eine mit bebuttertem Papier ausgelegte Timbalform (Durchmesser 15 cm) und stellt letztere mindestens 12 Std. in einen kalten Raum, wenn möglich auf Eis. Vor dem Einstellen in den gut heißen Backofen (180—200°) wird der Teig oben leicht kreuz und quer eingekerbt. Der Brioche braucht etwa ¾ Std. Backzeit, wobei die Hitze im Gegensatz zu anderm Hefenteig des großen Fettgehaltes wegen im Anfang stärker und nach ¼ Std. langsam sinken soll.

1062. Berches.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 100 g gekochte, geriebene Kartoffeln, 1 Eßl. Salz, 20 g Hefe, 1/5 l Milch oder Wasser. — Zum Bestreuen: 2 Eßl. Mohnsamen.

Mit den angegebenen Zutaten wird ein Hefeteig gearbeitet und der Teig geschlagen, bis er Blasen wirft. Man läßt ihn etwa 2—3 Std. gehen, nimmt ihn auf das erwärmte, mit Mehl bestäubte Wellbrett, rollt von 1/3 des Teiges einen 12 cm breiten und 30 cm langen Stollen, den man auf ein bestrichenes Blech setzt. Von dem zurückgebliebenen, größeren Teil des Teiges flicht man einen Zopf, legt diesen auf den vorbereiteten Stollen, läßt den Berches nochmals 20—30 Minuten gehen, bestreicht ihn mit Eigelb oder Wasser und streut den Mohnsamen darüber. Das Brot wird nun in mittlerer Hitze bei 140—160° etwa 45 Min. gebacken.

1063. Hutzelbrot.

Zut.: 3 Pfd. Schwarzmehl, 1/4 l Wasser, 1 Eßl. Salz, 25 g Hefe, 1 1/2 Pfd. Birnenschnitze, 1 Pfd. getrocknete Zwetschgen; zum Kochen derselben 1 1/2 l Wasser, 300 g Zucker. — 1/4 Pfd. Korinthen, 1/4 Pfd. Sultaninen, 1/2 Pfd. Nußkerne, 40 g Zitronat, 40 g Orangeat, 1 1/2 Teel. Zimt, 1 Teel. Nelken 1/8 l Kirschwasser.

Die entsteinten Zwetschgen und die Birnenschnitze werden am Tage zuvor eingeweicht, nach etwa 24 Std. mit dem Zucker gekocht und auf ein Sieb gegossen. Mit dem gesiebten Mehl, in dem man vorher mit der Hefe und lauwarmem Wasser einen Vorteig gemacht hat, und der abgelaufenen Obstbrühe bereitet man einen Brotteig, welcher mindestens 3/4 Std. geschlagen werden muß. Darunter knetet man die warmgestellten Birnen, Zwetschgen, Korinthen, Sultaninen, die kleingeschnittenen Nußkerne, das würflig geschnittene Zitronat und Orangeat, Zimt, Nelken, Kirschwasser, Salz, arbeitet von dem Teig fünf längliche Laibe und setzt diese auf ein mit Mehl bestäubtes Brett. So läßt man sie einige Stunden, am besten über Nacht gehen, setzt sie auf ein bestrichenes Blech, bestreicht sie mit der Zwetschgenbrühe und bäckt sie bei 140—160° in mittlerer Hitze 1 1/2 Std. 5 Min. vor dem Herausnehmen aus dem Ofen werden die Laibchen nochmals mit Zuckerwasser bestrichen. Selbstverständlich kann man die teuren Zutaten auch weglassen.

1064. Haushaltungsschulstollen.

Zut.: 2 Pfd. Mehl, 60 g Zucker, 1 Eßl. Salz, 20 g Hefe, 3/4 l Milch, 100 g Korinthen. — Zum Bestreichen: Zuckerwasser.

Die angegebenen Zutaten werden zu einem Hefeteig verarbeitet, die gebrühten Korinthen zugegeben und der Teig zum Gehen in die Wärme gestellt. Sobald er genügend gegangen ist, nimmt man ihn auf das erwärmte, mit Mehl bestäubte Wellbrett, formt einen Stollen davon, den man in die vorbereitete, gestrichene Kapselform setzt und nachdem er nochmals 25 Min. gegangen ist, in mittlerer Hitze bei 140—160° ungefähr 1 Std. bäckt. 3 Min. bevor der Stollen aus dem Ofen kommt, wird er mit Zuckerwasser bestrichen.

1065. Ulmer Stollen.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 1 Teel. Salz, 65 g Butter, 20 g Hefe, $^1/_5$ l Milch, 1 Eßl. Arrak, 3 Eßl. Rosenwasser, 1 Ei, 65 g Zucker, $^1/_2$ Messerspitze Fenchel. — Zum Streichen: 2 Eßl. Rosenwasser.

Der gut gegangene aus den angegebenen Zutaten hergestellte Hefenteig, siehe Nr. 1045, wird auf dem Wellbrett $^3/_4$ cm dick ausgewellt, mit einem Weinglas werden Küchlein ausgestochen und diese nebeneinander auf ein Blech gestellt. Damit sie besser aneinander halten, bestreicht man sie mit wenig Eiweiß. Man erhält einen etwa 50—60 cm langen Stollen. Diesen läßt man nochmals gehen, drückt in der Mitte des Stollens mit dem in Mehl getauchten Messerrücken eine Vertiefung ein, wodurch das Backwerk beim Backen leicht auseinander platzt. Man bäckt den Stollen, nach dem man ihn mit Zuckerwasser bestrichen hat, in mittlerer Hitze 140—160° etwa $^3/_4$ Std. Bevor er aus dem Ofen kommt, wird er mit Rosenwasser bestrichen.

1066. Teestollen (ohne Eier).

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 1 Teel. Salz, 80 g Zucker, $^1/_3$ l Milch, 60—80 g Butter, 20 g Hefe, 60—80 g Korinthen oder getrocknete Zwetschgenwürfel. — Zum Bestreichen: 20 g Butter, Staubzucker.

Von Mehl, Salz, Zucker, Butter, Hefe, Korinthen bereitet man einen ziemlich festen Hefeteig, den man nach dem Arbeiten gut gehen läßt (etwa 2—3 Std.). Auf dem erwärmten Wellbrett formt man mit Hilfe des Wellholzes einen Stollen davon, läßt diesen auf bestrichenem Blech nochmals ½ Std. gehen und bäckt ihn in mäßig heißem (140—160°) Ofen 1 Std. Sobald er gebacken ist, wird er mit Butter bestrichen und mit Zucker bestreut.

1067. Geschnittener Hefezopf.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 20 g Hefe, $^1/_4$ l Milch, 1 Teel. Salz, 1 Ei, 70 g Butter, 60 g Zucker. — Zum Füllen: 30 g Butter, 40 g Zucker, 20 g Kakao. — Zur Glasur: 50 g Zucker, $^1/_{20}$ l Wasser.

Nachdem der Vorteig gegangen ist, gibt man nach Vorschrift die anderen Zutaten zu und arbeitet einen etwas festen Hefeteig, der 2—3 Std. gehen muß. Sodann wellt man ihn auf dem erwärmten Wellbrett zu einer 45 cm langen, 30 cm breiten Teigplatte aus. Diese bestreicht man mit der zerlassenen Butter, bestreut sie mit dem mit Zucker vermischten Kakao und rollt sie zusammen. Diese Rolle wird der Länge nach mit einem großen, in Mehl getauchten Messer durchgeschnitten, die beiden langen Hälften um sich selbst geschlungen und auf ein bestrichenes Blech gelegt. Nach etwa 30 Minuten wird der Zopf gebacken (140—160° 1 Std.) und noch heiß mit zu Faden gekochtem Zucker bestrichen.

1068. Christstollen.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 1/5 l Milch, 30 g Hefe, 1—2 Eier, 100 g Butter, 1/4 Pfd. Sultaninen, Prise Salz, 60 g Korinthen, 45 g Zucker, 30 g Mandeln, 1/2 Zitrone. — Zum Bestreichen: 20 g Butter. — Zum Bestreuen: 15 g Mandeln, feinen Zucker.

Mit Mehl und den andern Hefeteigzutaten arbeitet man nach Nr. 1045 einen Teig und schlägt ihn, bis er sich von der Schüssel löst. Hierauf arbeitet man die in Würfel geschnittenen Mandeln, abgeriebene Schale der Zitrone, gewaschene, gebrühte Korinthen und Sultaninen darunter, füllt den Teig in eine gestrichene Kapselform (Inhalt 2½ l) und läßt den Teig langsam gehen. Bevor er in den Backofen kommt, wird er mit Butter bestrichen und nach Belieben mit blättrig geschnittenen Mandeln bestreut. Man rechnet 1 Std. Backzeit. (160—180°.) Nach dem Backen wird der Stollen mit feinem Zucker bestäubt.

1069. Dresdener Stollen.

Zut.: 560 g Mehl, 1/6 l Milch, 30 g Hefe, 120 g Butter, 100 g Zucker, 2 Eier, 70 g Sultaninen, 70 g Korinthen, 70 g kleingeschnittenes Zitronat, 70 g verwiegte Mandeln, 1 Teel. Zimt, 1/2 Teel. Nelken, 1 Teel. Salz, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone. — Zum Bestreichen: 30 g Butter, Staubzucker.

Mit den angegebenen Zutaten arbeitet man nach dem Gehen des vorher hergestellten Vorteiges einen ziemlich festen Hefeteig nach Nr. 1045, der zum Gehen 2½—3 Std. braucht. Alsdann formt man auf dem erwärmten Wellbrett einen länglichen, übereinander geschlagenen Stollen und bäckt ihn, nachdem er nochmals ½ Std. gegangen ist, etwa 1—1¼ Std. (160—180°) Sobald er aus dem Ofen kommt, wird er mit Butter bestrichen und dick mit Staubzucker bestreut. Dieser Stollen hält sich ziemlich lange und soll auch erst nach 24 bis 36 Std. gegessen werden.

1070. Einfacher Butterkuchen.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 65 g Butter, 60 g Zucker, 1 Teel. Salz, 1 Teel. Zitronenzucker, 20 g Hefe, 1/8 l Milch. — Zum Bestreichen: Butter. — Zum Bestreuen: Zucker.

Mit den angegebenen Zutaten bereitet man einen Hefeteig, der tüchtig gearbeitet und geschlagen werden soll. Sobald er gut gegangen ist (nach etwa 2 Std.), wird er auf dem Wellbrett ausgewellt, in eine vorbereitete Tortenform im Durchmesser von 26 cm gelegt, mit Butter bestrichen, und nach Belieben mit verwiegten Mandeln oder Nüssen und Zucker bestreut und nochmals 20—25 Min. zum Gehen an die Wärme gestellt. Man bäckt den Kuchen in mittlerer Hitze bei 140—160° 50—60 Min. Wenn er aus dem Ofen kommt, wird er nochmals mit Butter bestrichen. (Siehe Nr. 1045.)

1071. Feinerer Butterkuchen.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 120 g Butter, 60 g Zucker, 1 Ei, 1/4 l Milch, 30 g Hefe, 1 Teel. Salz. — Zum Bestreichen: 30 g Butter. — Zum Bestreuen: 30 g verwiegte Mandeln, 30 g Grießzucker.

Wird zubereitet wie Butterkuchen Nr. 1070.

1072. Dicker Kuchen.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 1 kleiner Eßl. Salz, 3 Eßl. Zucker, 60 g Butter, $^1/_4$ l Milch, 20 g Hefe. — Zum Streichen: Zuckerwasser.

Mit den angegebenen Zutaten wird ein Hefeteig (Nr. 1045) gearbeitet, welcher nach dem Aufgehen (2—3 Std.) auf dem erwärmten, mit Mehl bestäubten Wellbrett nochmals leicht gewirkt und sodann in eine gutgefettete Torten- oder Kuchenform (Durchmesser 24 cm) gesetzt wird. Man läßt den Kuchen nochmals ½ Std. gehen, bestreicht ihn mit starkem Zuckerwasser und zieht mit einem scharfen Messer möglichst leicht über die Oberfläche, so daß man gleichmäßige Quadrate zeichnet und bäckt den Kuchen in mittlerer Hitze bei 140—160° etwa 1 Std.

1073. Mohnstrietzel.

Zut.: $1^1/_2$ Pfd. Mehl, 45 g Hefe, $^1/_3$ l Milch, $1^1/_2$ Teel. Salz, 150 g Zucker, 180 g Butter, 2 Eier, Schale $^1/_2$ Zitrone. — Zur Fülle: $^1/_2$ Pfd. blauen Mohn, 60 g Zucker, 1 Eßl. Rosenwasser, 1 Kaffeel. Zimt, 2 Eier, $^1/_8$ l sauren Rahm, $^1/_4$ Pfd. Korinthen. — Zum Bestreichen: Butter, Zucker.

Von Mehl, Hefe, Milch, Salz, Zucker, Butter, Zitronenschale und Eiern bereitet man einen nicht zu weichen Hefeteig, schlägt ihn gut und läßt ihn an der Wärme stehend, gehen. Der Mohn wird gewaschen, mehrere Stunden in kaltes Wasser eingeweicht und dann 3 mal gebrüht. Nun reibt man ihn mit einer Holzkeule in sehr rauher, irdener Schüssel. Dabei nimmt man immer sehr wenig Mohn — etwa 2 Eßlöffel voll —. Damit sich der Mohn besser zerreibt, gibt man immer etwas Eigelb oder Rosenwasser hinzu. Der Mohn wird dann mit Zucker, Zimt, Rahm, Eiern, Korinthen untermischt. Ist der Teig gegangen, wellt man ihn zu einer rechteckigen, 1 cm dicken Fläche aus, streicht die Mohnfülle darauf und rollt den Teig zusammen. Man setzt den Strietzel halbmondartig auf ein gestrichenes Blech, läßt ihn nochmals gehen und bäckt ihn eine Stunde. (140—160°) Sobald er aus dem Ofen kommt, wird er mit Butter bestrichen und dick mit feinem Zucker bestreut.

1074. Wickelkuchen.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 25 g Hefe, 100 g Butter, 1 Ei, 1 Teel. Salz, 75 g Zucker, schwach $^1/_4$ l Milch. — Zur Fülle: 30 g Butter, 60 g Sultaninen, 60 g Korinthen, 30 g feingeschnittenes Zitronat, 25 g Zucker, Messerspitze Zimt. — Zum Streichen: Ei.

Mit den angegebenen Zutaten, bei sparsamem Wirtschaften auch ohne Ei, bereitet man einen ziemlich festen Hefeteig, welcher tüchtig geschlagen werden muß. (Nr. 1045) Nachdem er gut gegangen ist, wellt man den Teig 1½—2 cm dick aus, so daß man eine Teigplatte von 40 cm im Quadrat erhält. Diese bestreicht man mit zerlassener Butter, streut Zucker, Zimt, Zitronat, Sultaninen und Korinthen darauf und rollt den Teig von einer Ecke aus zusammen. Man setzt die Rolle halbmondartig auf ein vorbereitetes Blech, läßt sie 30 Min.

gehen, bestreicht sie mit verrührtem Ei und bäckt den Kuchen in mäßiger Hitze 1 Std. (140—160°) Sobald er aus dem Ofen kommt, wird er mit Zucker bestreut und zum Erkalten auf ein Drahtgeflecht gelegt.

1075. Mandelkuchen.

Zut.: Zum Teig: 1 Pfd. Mehl, 1 Teel. Salz, 65 g Butter, 60 g Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale, 1 Ei, 1/4 l Milch, 25 g Hefe. – Zum Belegen: 100 g Butter, 100 g Zucker, 150 g geschälte, geriebene Mandeln oder Nüsse, etwas Zitrone, 2 Eier.

Mit den angegebenen Zutaten wird ein Hefeteig hergestellt, welcher in der Wärme etwa 2—3 Std. gehen soll. Während dieser Zeit wird die zum Belegen notwendige Butter schaumig gerührt, Zucker, Eigelb, Mandeln oder Nüsse, Zitrone und zuletzt der Schnee der Eiweiß darunter gezogen.

Alsdann wird der gegangene Hefeteig auf dem Wellbrett ausgewellt, in eine bestrichene Tortenform im Durchmesser von 26 cm gelegt und nach nochmaligem Gehen von etwa 30 Min. mit der Mandelmasse belegt und in mittlerer Hitze (140—160°) ungefähr 1 Std. gebacken.

1076. Hamburger Kuchen.

Zut.: 1/2 Pfd. Mehl, 1/8 l Milch, 15 g Hefe, 60 g Zucker, 1/2 Teel. Salz, 1 Eigelb, 1 ganzes Ei, 100 g schaumig gerührte Butter, die abgeriebene Schale 1/4 Zitrone, 60 g geschälte, verwiegte Mandeln, 60 g Korinthen. — Glasur: 100 g Staubzucker, 1/2 Teel. Zimt, 1 Eßl. Kirschwasser, 1 Eßl. Wasser.

In dem erwärmten Mehl wird mit der aufgelösten Hefe und einem Teil der lauwarmen Milch ein kleiner Vorteig gearbeitet, unter den man nach dem Aufgehen (20—30 Min. die anderen Zutaten mengt. (Nr. 1045.) Der Teig wird tüchtig gearbeitet, und nachdem er wieder gut aufgegangen ist, in eine bestrichene Kuchenform im Durchmesser von 24 cm gefüllt. Man läßt ihn nochmals etwa 30 Min. gehen, bäckt ihn in mittlerer Hitze (140—160°) ungefähr 1 Std. und bestreicht ihn noch heiß mit der angegebenen Glasur.

1077. Teekuchen.

Zut.: 1 1/2 Pfd. Mehl, 1/8 l Milch, 35 g Hefe, 180 g Butter, 1/4 Pfd. Zucker, 2 ganze Eier, 2 Eigelb, Prise Salz. — Zum Bestreuen: 30 g Mandeln, 30 g Hagelzucker.

Aus Mehl, Milch, Butter, Zucker, Eier, Salz und Hefe bereitet man einen glatten Teig, füllt diesen, nachdem man ihn tüchtig geschlagen hat, in eine gut gestrichene Tortenform im Durchmesser von 28 cm, und läßt ihn etwa 2 Std. langsam gehen. Hierauf bestreut man ihn mit den verwiegten Mandeln und Hagelzucker und bäckt ihn in mittlerer Hitze (140—160°) 1 Std.

1078. Feiner Kaffeekuchen.

Zut.: 1 Pfd. feines Mehl, 190 g Butter, 70 g Zucker, 35 g klein geschnittenes Zitronat, 1 Teel. Salz, 1 Ei, etwa $^1/_4$ l Milch, 25–30 g Hefe. — Zum Bestreuen: 30 g grob geschnittene Mandeln oder Nüsse, 30 g mit Vanille gewürzten Zucker, $^1/_2$ Teel. Zimt. — Zum Bestreichen: 30 g Butter, Zucker.

Mit den erwähnten Zutaten wird nach Vorschrift (Nr. 1045) ein Hefeteig bereitet, der die Beschaffenheit von einem festen Spätzleteig haben soll. Diesen füllt man nach dem Schlagen in eine vorgerichtete Tortenform im Durchmesser von 26 cm, läßt in langsam etwa 1½ Std. gehen, bestreut ihn mit den mit Zucker und Zimt vermischten Mandeln und bäckt den Kuchen sehr vorsichtig in mäßiger Hitze 1 Std. Sobald er aus dem Ofen kommt, wird er mit Butter bestrichen und mit Staubzucker bestreut.

1079. Streußelkuchen.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 80 g Butter, 80 g Zucker, 1 Teel. Salz, $^1/_5$ l Milch, 1 Ei, 25 g Hefe. — Zum Streußel: 150 g Mehl, 65 g Zucker, 30 g grob verwiegte Mandeln, $^1/_2$ Teel. Zimt, 60 g Butter.

Mit Mehl, Butter, Zucker, Salz, Ei, Milch und Hefe bereitet man einen Hefeteig, der nach dem Bestäuben mit Mehl etwa 2 Std. zum Gehen an die Wärme gestellt wird. (Nr. 1045) Sodann wird ein Kuchenblech im Durchmesser von 30 cm mit Butter bestrichen, mit Mehl bestäubt und der leicht ausgewellte Teig darauf gelegt. Oben darauf streut man den vorher hergestellten Streußel, läßt den Kuchen nochmals etwa 25 Min. gehen, und bäckt ihn in mittlerer Hitze langsam 1 Std. (140—160°) Streußel dazu: Das Mehl wird mit dem Zucker, Zimt und grob verwiegten Mandeln oder groben Haferflocken gut vermischt, die zerlassene, ja nicht zu warme Butter tropfenweise dazu gegeben und die Masse zwischen den mehlbestäubten Händen leicht gerieben; es sollen sich kleine Klümpchen bilden.

1080. Oder:

Zut.: $^1/_2$ Pfd. Mehl, $^1/_2$ Pfd. feinverwiegte Haferflocken, 20 g Hefe, $^1/_4$ l Milch, Prise Salz, 80 g Zucker, 50—60 g Fett. — Zum Streußel: 100 g Mehl, 50 g feinverwiegte Haferflocken, 50 g Zucker, 1 Teel. Zimt, 50 g Fett oder Butter.

Die Zubereitung ist wie in Nr. 1079.

1081. Bienenstich.

Zut.: 350 g Mehl, 1 Teel. Salz, 60 g Zucker, 80 g Butter, $^1/_6$ l Milch, 15 g Hefe und 1 Ei. — Zum Bestreuen: 100 g Butter, 100 g Zucker, 80 g geschälte, geriebene Mandeln. — Zur Creme: 3 Eigelb, 80 g Zucker, 2 Teel. Stärkemehl, $^1/_4$ l Milch, etwas Vanille und 100 g Butter.

Mit Mehl, Salz, Zucker, Butter, Milch, Ei und Hefe bereitet man einen Hefeteig, welcher nach einstündigem Gehen in eine vorbereitete Tortenform (Durchmesser 24 cm) gefüllt wird (Nr. 1045.) Alsdann läßt man den Teig nochmals 25—30 Min. gehen, belegt ihn mit dem vorher verfertigten Streußel und bäckt ihn in mittlerer

Hitze etwa 45 Min. Nach dem Erkalten wird er quer in der Mitte durchgeschnitten und mit der Creme gefüllt.

Zum Streußel oder auch Bienenstich genannt, wird die Butter erhitzt, der Zucker 3—4 Min. darin geröstet, die geschälten, geriebenen Mandeln ebenfalls 3—4 Min. mitgeröstet und die Masse zum Verkühlen und Gebrauch auf die Seite des Herdes gestellt.

Creme: Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt, Stärkemehl, Milch, die aufgeschnittene Vanilleschote dazu gegeben und die Masse auf dem Feuer geschlagen, bis sie anfängt zu kochen. Sodann wird sie vom Feuer weggenommen, kalt geschlagen, die Vanilleschote entfernt und zuletzt vorsichtig unter die schaumig gerührte Butter gemengt.

1082. Aniskranz.

Zut.: $1^1/_4$ Pfd. Mehl, 1 Teel. Salz, 25 g Hefe, $^1/_3$ l Milch, 1 Ei, 80 g Butter, 80 g Zucker, 12 g Anis. — Zum Bestreichen: 1 Eiweiß und 1 Eigelb. — Zum Bestreuen 30 g Zucker, $^1/_2$ Teel. Zimt, 20 g Mandeln.

Mit den vorgeschriebenen Zutaten wird ein Hefeteig gearbeitet, den man nach dem Schlagen etwa 2—3 Std. langsam gehen läßt. Sodann wellt man ihn auf dem mit Mehl bestäubten Wellbrett 1 cm dick aus, sticht mit einem Weinglas Küchlein ab und stellt diese nebeneinander in eine bestrichene Ringform. Damit sie besser zusammenhalten, bestreicht man die Seiten mit Eiweiß. Man läßt den Kranz nochmals ½ Std. gehen, bestreicht ihn mit Eigelb oder Zuckerwasser und streut den mit Zimt vermischten Zucker und die blättrig geschnittenen Mandeln darüber. Der Kranz wird in mittlerer Hitze etwa (140—160°) 1 Std. gebacken. (Durchmesser der Kranzform: 30 cm.) (Nr. 1045.)

1083. Hefekranz.

Zut.: $1^1/_2$ Pfd. Mehl, 1 Teel. Salz, $^1/_4$ Pfd. Zucker, $^1/_3$ l Milch, 100—120 g Butter, 1—2 Eier, 30 g Hefe. — Zum Bestreichen: 1 Eigelb. — Mandeln oder 80 g Zucker, $^1/_{16}$ l Wasser.

Mit den erwärmten Zutaten bereitet man einen Hefeteig, den man nach dem Schlagen gut gehen läßt. (Nr. 1045.) Dann teilt man ihn in drei gleiche Teile, formt von jedem Teile eine Rolle von etwa 80 cm Länge, flicht einen Zopf, legt diesen in eine bestrichene Kranzform, verbindet die beiden Enden mit einer aus Teig geformten Schnecke und läßt den Teig nochmals 20—30 Min. gehen. Bevor er in den mittelheißen Ofen kommt, wird er mit Eigelb bestrichen, nach Belieben mit blättrig geschnittenen Mandeln bestreut oder mit länglich geschnittenen Mandeln bespickt. Aus Sparsamkeitsrücksichten kann man den Kranz auch unbestrichen backen und sobald er aus dem Ofen kommt, mit zu Faden gekochtem Zucker überziehen. In Ermangelung einer Kranzform verwendet man eine Kuchen- oder Tortenform und stellt in die Mitte eine bestrichene, henkellose Tasse. (Backzeit: 1 Std. bei 140—160°.)

1084. Mandelkranz.

Zut.: Zum Teig: $^5/_4$ Pfd. Mehl, 80 g Butter, 80 g Schweinefett, 70 g Zucker, 1 Teel. Salz, 2 Eier, 2 Eigelb, $^1/_4$ l Milch, 35 g Hefe. — Zur Fülle: 150 g geschälte, geriebene Mandeln, 6 bittere Mandeln, 150 g Zucker, die geriebene Schale $^1/_4$ Zitrone, 3 Eiweiß. — Zur Glasur: 100 g Zucker mit Vanille gewürzt, $^1/_{16}$ l Wasser.

Die Butter und das Fett werden in möglichst kleinen Stückchen unter das gesiebte Mehl gemengt und warm gestellt. Nach einigen Stunden wird mit den Zutaten ein glatter Hefeteig gearbeitet, der etwa 2—3 Std. gut gehen muß. (Nr. 1045.) Er wird sodann auf dem mehlbestreuten Brett zu einer 60 cm langen und 20 cm breiten Teigplatte ausgewellt, die vorher hergestellte Fülle darauf gestrichen, der Kranz zusammengerollt, und die Rolle in eine gestrichene mit Mehl bestreute Kranzform im Durchmesser von 28 cm gelegt. Man läßt ihn nochmals 25—30 Min. gehen und in mittlerer Hitze (140—160°) etwa 1 Std. backen. Der Kranz wird sofort mit zu Faden gekochtem Zucker bestrichen.

Zur Fülle werden Mandeln, Zucker und Zitrone unter den steifen Schnee der Eiweiß gemengt.

1085. Teering.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, $^1/_5$ l Milch, 30 g Hefe, 1 Teel. Salz, 2 Eier, 60 g Zucker, 60 g Butter. — Zum Einwellen: 100 g Butter. — Zur Fülle: 60 g Zucker, 1 Teel. Zimt, 60 g Korinthen, 60 g Sultaninen, 50 g Zitronat, 50 g Orangeat, $^1/_2$ Eiweiß. — Zur Glasur: 100 g Zucker, $^1/_{16}$ l Wasser, 20 geschälte, länglich geschnittene und im Backofen lichtgelb geröstete Mandeln.

Der nach Nr. 1045 hergestellte Hefeteig wird nach dem Gehen ausgewellt und mit einem durch Mehl gezogenen Messer in 3 Streifen geteilt, die je eine Länge von 80 cm und eine Breite von 12 cm haben. Darnach bestreicht man jeden Streifen der Länge entlang auf einer Seite etwa 2 cm breit mit Eiweiß, verteilt die vermengten Zutaten der Fülle darauf, rollt die Streifen so zusammen, daß die Fülle gut in der Rolle steckt und flicht von den 3 erhaltenen Streifen einen Zopf. Diesen legt man in eine bestrichene Kranz- oder Kuchenform, stellt bei letzterer eine henkellose Tasse in die Mitte, läßt den Kranz etwa 30 Min. gehen und bäckt ihn in mittlerer Hitze etwa 1 Std. (140—160°.) Sobald das Backwerk aus dem Ofen kommt, wird es sofort mit der gekochten Glasur bestrichen und nach Belieben mit den vorbereiteten Mandeln bestreut.

1086. Haselnußkranz.

Zut.: Zum Teig: 1 Pfd. Mehl, 1 Teel. Salz, 80 g Zucker, $^1/_5$ l Milch, 1—2 Eier, 100 g Butter, 25 g Hefe. — Zur Fülle: 150 g Haselnüsse, $^1/_4$ Pfd. mit Vanille gewürzten Zucker, 6 Eßl. süßen Rahm oder Milch. — Zur Glasur: 100 g Zucker, $^1/_{16}$ l Wasser.

Das erwärmte Mehl wird mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Hefeteig verarbeitet, den man zum Gehen in die Wärme stellt. Sodann wellt man den Teig auf dem erwärmten Wellbrett 20 cm

breit und 60 cm lang aus und bestreicht ihn mit der Haselnußfülle, welche man aus den angegebenen Zutaten hergestellt hat. Nun rollt man den Teig zusammen und zwar die Teigenden nach unten schauend, legt ihn in die gestrichene Kranzform. Nachdem der Kranz nochmals 30 Min. gegangen ist, wird er in mäßiger Hitze gebacken (140 bis 160°). (1 Std.) Nach dem Stürzen überzieht man ihn mit einer gekochten Zuckerglasur.

1087. Gerollter Hefering.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 1/5 l Milch, 25 g Hefe, 1 ganzes Ei, 3 Eigelb, 100 g Zucker, 85 g Butter, 1 Teel. Salz. — Zum Einwellen: 100 g Butter. — Zur Fülle: 125 g Mandeln, 125 g Zucker, 3 Eiweiß.

Mit Mehl, Salz, Milch, verrührter Hefe, Butter, Zucker, Eier wird nach Vorschrift (Nr. 1046) ein Hefeblätterteig bereitet. Unter den steifen Schnee der 3 Eiweiß gibt man Zucker und geriebene Mandeln oder Nüsse und nach Belieben 1—2 Eßlöffel Himbeer- oder Johannisbeermarmelade. Der Hefeteig wird ½ cm dick ausgewellt, und zwar zu einer 20 cm breiten und 60 cm langen Platte, die Fülle darauf gestrichen und der Teig der Länge nach zusammengerollt. Eine Ringform wird mit Butter bestrichen, mit Mehl bestäubt, die Rolle hineingelegt und nochmals zum Gehen an die Wärme gestellt. Nach etwa 30 Min. wird der Ring gebacken und nach Belieben glasiert. (Backzeit: 1 Std. bei 200—180°.)

1088. Strudelring.

Zut.: Zum Hefenteig: 1 Pfd. Mehl, stark 1/5 l Milch, 1 Ei, 60 g Butter, 60 g Zucker, 25 g Hefe, 1 Teel. Salz. — Zum Einwellen: 100 g Butter. — Zur Fülle: 100 g Mandeln oder Nüsse, 100 g Zucker, 2 Eßl. Weckmehl, 2 Eßl. Arrak, 3 Eßl. Rahm. — Zur Glasur: 100 g Zucker, 1/16 l Wasser.

Mit den angegebenen Zutaten bereitet man einen Hefenblätterteig, welchen man nach dem Einwellen der Butter in zwei Teile teilt. Diese wellt man zu zwei je 15 cm breite und 60 cm lange Streifen, streicht die vorher gerichtete Fülle darauf und rollt sie zu 60 cm langen Rollen. Diese werden um sich selbst zu einem Kranz geschlungen und zum Backen in eine Kranzform gelegt. Man läßt den Ring ½ Std. gehen und bäckt ihn in mittlerer Hitze ungefähr 1 Std. (160—180 °.) Nach dem Backen wird der Strudelring mit einer Glasur überzogen.

Fülle: Die Mandeln werden gerieben und mit Zucker, Weckmehl, Arrak oder Kirschwasser und Rahm gemengt.

1089. Gugelhopf.

Zut.: 1 1/4 Pfd. Mehl, 25 g Hefe, 1/3 l Milch, 150 g Butter, 2—3 Eier, 100 g Zucker, 1 Teel. Salz, 1/4 abgeriebene Zitrone, 60 g Rosinen.

Einige Stunden vor der Zubereitung schneidet man die Butter in erbsengroße Stückchen und mengt sie nebst dem Salz unter das

Mehl. Bei der Zubereitung rührt man mit der aufgelösten Hefe und einem Teil der lauwarmen Milch in der Mitte des erwärmten Mehles einen kleinen Vorteig an, den man ½ Std. gehen läßt. Hierauf gibt man nach und nach Milch, Zucker, die erwärmten Eier, Zitronenschale dazu, arbeitet den Teig, bis er sich von der Schüssel löst und Blasen wirft und mengt zuletzt die gewaschenen, gebrühten Rosinen darunter. Eine Gugelhopfform wird mit Butter bestrichen, mit Mehl bestäubt und der Teig eingefüllt. Sobald er genügend gegangen ist (nach 1½—2 Std.), wird er in mittlerer Hitze etwa 1 Std. (140—160°) vorsichtig gebacken. Nach dem Backen bestreut man ihn mit feinem Zucker.

1090. Einfacher, gerührter Gugelhopf.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 1 Teel. Salz, ⅛ l Milch, 25 g Hefe. — Zum Abrühren: 80 g Butter, 100 g Zucker, ¼ Pfd. Mehl, 2—3 Eier, die abgeriebene Schale einer ¼ Zitrone, 50 g Sultaninen.

Von dem erwärmten Mehl, Salz, Milch und Hefe bereitet man einen Hefeteig, der tüchtig geschlagen und zum Gehen an die Wärme gestellt wird. Ist der Teig gegangen, so rührt man die Butter schaumig, gibt 1 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel Mehl und 1 Ei zu, rührt die Masse 5 Min., wiederholt die Zugabe von Zucker, Mehl und Ei, rührt wieder und fährt so fort, bis alle Zutaten zugegeben sind. Sobald die Masse schaumig ist, vermengt man sie mit dem Hefeteig, schlägt ihn 10 Min. mit und würzt mit Zitronenschale und den gewaschenen, gebrühten Sultaninen. Die Form wird mit Butter gestrichen, mit Weckmehl bestreut und der Teig eingefüllt. Ist der Teig wieder so gegangen, daß die Form ¾ voll ist, so bäckt man den Gugelhopf in mittlerer Hitze 1 Std. (140—160°.) Nach dem vorsichtigen Stürzen bestreut man ihn mit Zucker und läßt ihn an zugfreiem Orte erkalten. (Formgröße: 2½ l Inhalt.)

1091. Feiner, gerührter Gugelhopf.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 1 Teel. Salz, ½ Pfd. Butter, 6—7 Eier, 100 g Zucker, ⅛ l Milch, 60 g Sultaninen, etwas abgeriebene Zitronenschale, 35 g Hefe.

Bei diesem Hefebackwerk ist es von großer Wichtigkeit, daß die Zutaten unter tüchtigem Rühren gemengt werden. Unter die schaumige Butter gibt man abwechselnd Zucker, Mehl und Eier und zwar unter stetem Rühren, bis alle Zutaten verwendet sind, wozu man mindestens 30—40 Min. rechnen muß. Nun rührt man die mit lauwarmer Milch aufgelöste Hefe, Zitronenschale darunter, schlägt den Teig an der Wärme, bis er Blasen wirft und gibt hierauf die gewaschenen, gebrühten Sultaninen zu. Die Gugelhopfform wird mit Butter bestrichen, mit Mehl bestäubt, der Teig eingefüllt und zum Gehen an einen warmen, möglichst zugfreien Ort gestellt. Ist der Teig genügend gegangen (1½—2 Std.), bäckt man den Gugelhopf in mäßiger Hitze (140—160°) 1 Std. Da der Kuchen leicht einen

Speckrand bekommt, muß er langsam abkühlen. Nach Belieben überzieht man ihn, wenn er aus dem Ofen kommt, mit einer Schokoladenglasur. (Formgröße: 2½ l Inhalt.)

1092. Einback.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 90 g Zucker, 1 Teel. Salz, ¼ l Milch, 1 Ei, 60 g Butter, 20 g Hefe. — Zum Bestreichen: 20 g Butter, 2 Eßl. Zuckerwasser.

Mit diesen Zutaten, nach Belieben auch ohne Ei und dafür etwas mehr Milch, bereitet man (nach Nr. 1045) einen Hefeteig, welchen man 2—3 Std. gehen läßt. Sodann nimmt man ihn auf das erwärmte Wellbrett, formt fingerlange, 2 Finger dicke Röllchen, bestreicht sie an den Seiten mit zerlassenem Fett und setzt sie dicht nebeneinander auf ein bestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech. Den dabei erhaltenen Stollen belegt man seitlich, um das Auseinanderlaufen des Teiges zu verhindern, mit zugeschnittenen Holzstäbchen, welche aber nicht aus harzigem Holz sein dürfen. Man läßt den Teig nochmals 25 Min. gehen, bäckt ihn in mittlerer Hitze (140 bis 160°) 30—40 Min. und bestreicht ihn kurz bevor er aus dem Ofen kommt mit Zuckerwasser. Sobald der Einback erkaltet ist, kann man die einzelnen Teilchen abbrechen. (Stückzahl: 28.)

1093. Zwieback.

Die nach Nr. 1092 hergestellten Einback werden nach 24 oder 48 Stunden in der Mitte durchgeschnitten auf ein Blech gesetzt und in mäßig heißem Ofen hellgelb geröstet.

1094. Vanille-Zwieback.

Die nach Nr. 1092 gebackenen Einback werden am andern Tage in ¾ cm dicke Scheiben geschnitten, mit zerlassener Butter bestrichen, im Ofen lichtgelb geröstet und heiß in feinem Vanillezucker umgewendet.

1095. Mandelguß auf Zwiebackschnitten.

Zut.: 200 g mit Vanille gewürzten Staubzucker, 3 Eiweiß, ¼ Pfd. geschälte, geriebene Mandeln.

Der steife Schnee der Eiweiß wird mit dem durchgesiebten Staubzucker 25 Min. gerührt und die Mandeln werden darunter gemengt. Diese Masse streicht man ½ cm dick auf Zwiebackschnitten, setzt sie auf ein Blech und bäckt sie in mäßig heißem Ofen (120 bis 130°) zu lichtgelber Farbe. (18 Zwieback.)

1096. Anis-Zwieback.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 20 g Hefe, ¼ l Milch, 1 Ei, 65 g Zucker, 65 g Butter 1 Eßl. Anis, 1 Teel. Salz.

Mit den angegebenen Zutaten, eventuell auch ohne Ei, wird ein (nach Nr. 1045 bereiteter) Hefeteig hergestellt und nach dem Gehen

auf dem erwärmten Wellbrett ein 60 cm langer Stollen davon geformt. Diesen läßt man nochmals 20—25 Min. gehen und bäckt ihn in mittlerer Hitze etwa 45 Min. Nach 24 Std. schneidet man fingerdicke Scheiben davon, bestreut diese mit Grießzucker und röstet sie in mäßig heißem Ofen lichtgelb.

1097. Butterweckchen.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 20 g Hefe, 1/4 l Milch, 65 g Butter, 65 g Zucker, 1 Teel. Salz, 1 Ei, 50 g Korinthen, 1/2 Zitrone. — Zum Streichen: Eigelb, 30 g Hagelzucker.

Von dem erwärmten Mehl, arbeitet man mit den anderen Zutaten einen glatten Teig, den man in der Wärme gehen läßt. Nach etwa 2 Std. nimmt man den gegangenen Teig auf das mit Mehl bestäubte Wellbrett, formt davon 12 runde Weckchen, setzt diese auf ein bestrichenes Backblech und läßt sie nochmals 20 Min. gehen. Hierauf bestreicht man die Weckchen mit Eigelb oder Milch, streut groben Zucker darauf und bäckt sie in mittlerer Hitze (140—160°) etwa 30—40 Min. Kurz vor dem Herausnehmen bestreicht man die Weckchen mit Zuckerwasser.

1098. Wiener Schneckchen.

Zut.: Zum Hefeteig: 1 Pfd. Mehl, 1/4 l Milch, 80 g Zucker, 70 g Butter, 20 g Hefe, 1 Teel. Salz, 1 Ei. — Zum Einwickeln: 20 g Korinthen. — Zum Bestreichen: 20 g Zucker, 1/16 l Wasser.

Die angegebenen Zutaten werden nach Nr. 1045 zu einem Hefeteig verarbeitet, den man in der Wärme gut gehen läßt. Nun nimmt man ihn auf das mit Mehl bestäubte Wellbrett, rollt mit den Händen 28 cm lange, kleinfingerdicke Rollen, von welchen man je zwei zusammen um sich selbst schlingt. Die so erhaltenen Rollen werden hierauf schneckenartig zusammengerollt; dazwischen streut man gewaschene, gebrühte Korinthen. Man setzt die Schneckchen auf ein bestrichenes Blech und bäckt sie, nachdem sie nochmals etwa 20—25 Min. gegangen sind, in mittlerer Hitze etwa 30 Min. Kurz vor dem Herausnehmen aus dem Ofen bestreicht man das Backwerk mit Zuckerwasser. (Stückzahl: 25.)

1099. Wickelchen.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 1/4 l Milch, 80 g Zucker, 60 g Butter, 20 g Hefe, 1 Teel. Salz, 1 Ei. — Zum Bestreichen: Eigelb. — 1 Eßl. Hagelzucker, 20 g Zucker, 1/16 l Wasser.

Der Teig wird nach Nr. 1045 hergestellt und nach dem Gehen auf dem Wellbrett zu 32 cm langen, fingerdicken Rollen ausgerollt. Man faßt die beiden Enden, schlingt sie dreimal um sich selbst, drückt die beiden Spitzen etwas zusammen und erhält dabei die 11 cm langen Wickelchen. Man setzt diese auf ein bestrichenes Blech. Nach 20—25 Minuten, welche man zum Gehen rechnet, bestreicht man die Wickelchen mit Eigelb, streut Hagelzucker darauf und bäckt sie in mittlerer Hitze (bei 160°) ungefähr 30 Min. 5 Min. bevor man sie aus dem Ofen nimmt, bestreicht man sie mit Zuckerwasser. (Stückzahl: 22.)

1100.. Schneckennudeln.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 1 Teel. Salz, 60 g Zucker, 60—80 g Butter, ¼ l Milch, 25 g Hefe, 1 Ei. — Zum Füllen: 30 g Butter, 65 g Zucker, ½ Teel. Zimt, ¼ Pfd. Korinthen. — Zum Streichen: 1 Ei.

Mit den angegebenen, erwärmten Zutaten bereitet man einen Hefeteig und stellt ihn zum Gehen etwa 2 Std. in die Wärme (Nr. 1045). Ist der Teig gegangen, wellt man ihn ½ cm dick aus, schneidet mit dem Nädchen 5 cm breite, 20—25 cm lange Streifen ab und bestreicht sie mit zerlassenem Fett, streut Zucker, Zimt und gebrühte Korinthen darauf und rollt sie gleichmäßig zusammen; das Teigende befestigt man mit wenig Eiweiß, setzt sie auf ein gut bestrichenes Blech und läßt sie nochmals etwa 20—25 Min. gehen. Hierauf bestreicht man sie mit verrührtem Eigelb und bäckt sie in mäßiger Hitze (140°) 30—40 Min. Sobald sie aus dem Ofen kommen, werden sie mit feinem Zucker bestreut. (Stückzahl: 20.)

1101. Zwilling.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, ¼ l Milch, 20 g Hefe, 1 Teel. Salz, 60 g Butter, 90 g Zucker, 1 Ei. — Zum Bestreichen: Eigelb, Zuckerwasser. — Zum Bestreuen: 20 g Mandeln, 20 g Hagelzucker.

Aus dem nach Nr. 1045 hergestellten Hefeteig werden nach dem Gehen Kugeln gerollt, die einen Durchmesser von etwa 3 cm haben. Alsdann setzt man immer zwei davon zusammen auf ein vorbereitetes Backblech, wobei man die Stellen, an denen die Bällchen zusammenstoßen, mit Eiweiß bestreicht und die beiden Kugeln leicht gegeneinander drückt, damit sie im Ofen zusammenbacken. Nach dem Gehen werden sie mit Eigelb bestrichen, mit grob gewiegten Mandeln und Hagelzucker bestreut und in mittler Hitze goldbraun gebacken. 5 Min. bevor das Gebäck aus dem Ofen kommt, bestreicht man es mit Zuckerwasser. (Stückzahl: 24.)

1102. Hefebrötchen.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 20 g Hefe, ⅓ l Milch, 1 Ei, Prise Salz, 70 g Butter, 30 g Zucker. — Zum Bestreichen: 1 Eigelb. — Zum Bestreuen: 1 Teel. Salz, ½ Teel. Kümmel, 20 g Dürrfleischwürfel oder 30 g Hagelzucker, 30 g Mandeln.

Den nach Nr. 1045 hergestellten Hefeteig läßt man gut zugedeckt ungefähr 2 Std. gehen, um dann mit einem in Mehl getauchten Eßlöffel etwa 16 runde Teigbällchen abzustechen. Diese werden mit der mehlbestäubten Hand auf dem Brett noch etwas nachgeformt, auf ein bestrichenes Blech gesetzt und zum Gehen in die Wärme gestellt. Vor dem Backen bestreicht man sie mit Eigelb und streut mit Salz und Kümmel vermischte, ½ cm große Dürrfleischwürfelchen darauf. Will man die Brötchen süß haben, werden geschälte, grob verwiegte Mandeln nebst Hagelzucker darüber gestreut. Die Brötchen werden in mittlerer Hitze (bei 160°) etwa 40 Min. gebacken. (Stückzahl: 16.)

1103. Hefebrezeln.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 1/3 l Milch, 20 g Hefe, 50 g Zucker, 1 Teel. Salz, 80—120 g Butter. — Zum Bestreichen: Zuckerwasser. — Hagelzucker.

Mit obigen Zutaten bereitet man nach Nr. 1045 einen gut geschlagenen Hefeteig, den man in der Wärme etwa 2 Std. gehen läßt. Hierauf wellt man auf dem erwärmten Wellbrett 40 cm lange, fingerdicke Rollen, welche man zu Brezeln formt und auf ein vorbereitetes Backblech setzt. Nachdem sie nochmals 20—25 Min. gegangen sind, bäckt man sie in mittlerer Hitze (bei 160°) etwa 40—50 Min. Sobald sie aus dem Ofen kommen, bestreicht man sie mit Zuckerwasser und bestreut sie mit Hagelzucker. (Stückzahl: 25.)

1104. Plunderringe.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 75 g Butter, 125 g Zucker, 30 g Hefe, 1/5 l Milch, 2 Eier, 1 Teel. Salz. — Zum Einwellen: 90 g Butter. — Zum Bestreuen: 40 g Zucker, 30 g Sultaninen, 30 g Korinthen, 30 g gewiegte Mandeln, 30 g gewiegtes Zitronat. — Zum Glasieren: 150 g Staubzucker, 2—3 Eßl. Wasser.

Mit Mehl und den weiteren Zutaten bereitet man einen Hefeteig, in welchem man nach dem Gehen die ausgeknetete Butter wie bei einem Blätterteig einwellt und zwar mit 3 mal 2 Touren. Alsdann wellt man ihn zu einer 60 cm großen Quadratplatte aus, bestreicht ihn mit Butter, streut Zucker, Sultaninen, Korinthen, Mandeln und Zitronat darauf, legt die Teigplatte einmal übereinander, so daß man einen Teigstreifen von 30 cm Länge vor sich hat. Von diesem schneidet man Streifen ab, rollt diese um sich selbst und formt Ringe davon. Man läßt sie nochmals gehen, bäckt sie in guter Hitze (160 bis 180°) knusprig und überzieht sie sofort, wenn sie aus dem Ofen kommen, mit einer Wasserglasur. (Stückzahl: 35.)

1105. Butterbrezeln.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 60 g Zucker, Prise Salz, 1/4 l Milch, 1 Ei, 120—150 g Butter, 30 g Hefe. — Zum Bestreuen: Hagelzucker.

Unter das gesiebte, erwärmte Mehl gibt man Zucker, Salz, lauwarme Milch, Ei, schaumige Butter und die angerührte Hefe und läßt ihn nach dem Schlagen mit Mehl bestäubt, gut zugedeckt, langsam 3 Std. gehen. Sodann formt man aus dem Teig auf dem Wellbrett kleine Brezeln, drückt diese in einen Teller mit Hagelzucker und setzt sie auf ein mit Butter bestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech. Man läßt das Gebäck nochmals 20—25 Min. gehen und bäckt die Brezeln in mittlerer Hitze (140—160°) etwa 25 Min. (Stückzahl: 35.)

1106. Hindenburgbrezeln.

Zut.: Zum Hefeteig: 1 Pfd. Mehl, 1/4 l Milch, 120 g Butter, 50 g Zucker, 1 Ei, 1 Teel. Salz, 30 g Hefe. — Zur Glasur: 250 g Staubzucker, 2 Eßl. Wasser, 3 Eßl. Arrak.

Von obigen Zutaten, doch nur mit 60 g Butter, wird ein ziemlich fester Teig bereitet, den man nach dem Schlagen langsam gehen läßt.

Dann wellt man ihn ziemlich dünn aus, streicht 60 g ausgeknetete Butter darauf, legt den Teig nach Art des Blätterteigs zusammen und gibt ihm zwischen den vorgeschriebenen Ruhepausen 3 mal 2 Touren. Sodann wellt man ihn messerrückendick aus, schneidet mit dem Backrädchen 1½ cm breite und etwa 35 cm lange Streifen, schlingt sie 5 mal um sich selbst und formt Brezeln davon. Diese setzt man auf ein bestrichenes Blech und bäckt sie nach ungefähr 15 Min. bei guter Hitze (160—180°) goldbraun. Backzeit 25 Min. Noch heiß werden sie mit einer Arrakglasur glasiert. (Stückzahl: 50.)

1107. Rosinenbrezeln.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 30 g Zucker, 1 Teel. Salz, 30 g Hefe, $^1/_8$ l Milch, 150 g Korinthen. — Zum Einwellen 80 g Butter, 50 g Schweinefett. — Zum Streichen: Eigelb. — Zum Guß: 100 g Zucker, $^1/_{12}$ l heißes Wasser.

Man bereitet einen Hefeblätterteig, dem man vor dem Einwellen der Butter die gebrühten Korinthen zugegeben hat. Sodann formt man für eine Brezel zwei 25 cm lange, bleistiftdünne Rollen, die man ineinander verschlungen zu einer großen viereckigen Brezel formt. Man setzt die Brezeln auf das vorgerichtete Blech, läßt sie nochmals 15 Min. gehen, bestreicht sie mit Eigelb und bäckt sie bei guter Hitze (160—180°) 20—25 Min. Nach dem Herausnehmen bestreicht man das Backwerk mit gekochter Zuckerglasur. (Stückzahl: 10.)

1108. Teebrezeln.

Zut.: 450 g Mehl, 250 g Butter, 70 g Zucker, Prise Salz, 45 g Hefe, $^1/_5$ l lauwarme Milch. Zum Streichen: 20 g Butter. — Zum Bestreuen: Mit Vanille gewürzten Staubzucker.

Den mit den angegebenen Zutaten hergestellten Hefeteig rollt man ungegangen in kleinfingerdicke, 32 cm lange, gleichmäßige Walzen, formt Brezelchen daraus und läßt diese auf dem bestrichenen Blech 15 Min. gehen. Vor dem Einstellen in den Backofen, der eine mittlere Hitze haben muß, bestreicht man die Brezeln mit zerlassener Butter und bäckt sie hellbraun. Sobald sie aus dem Ofen kommen, werden sie mit Vanillezucker bestreut. Backzeit: 20 Min. (Stückzahl: 35.)

1109. Einfaches Hefekleingebäck.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 1 Teel. Salz, 60 g Butter, 60 g Butter oder Fett, $^1/_4$ l Milch, 1 Ei, 20 g Hefe. — Zum Streichen: Eigelb. — Zum Füllen: 3—4 Eßl. Marmelade. — Zur Glasur: 100 g Zucker, $^1/_{16}$ l Wasser.

Mit den angegebenen Zutaten bereitet man einen gut geschlagenen Hefenteig, den man nach dem Gehen auf dem Wellbrett auswellt. Nun formt man kleine Brezeln, Hörnchen, Krapfen, Windmühlen, Halbmonde, füllt die einzelnen mit dicker Marmelade oder Haselnuß- oder Mandelfülle, setzt sie auf ein gestrichenes Blech und läßt sie 10 Min. gehen. Bevor sie in den Ofen kommen, werden sie

mit Eigelb bestrichen, in mittlerer Hitze bei 160° 25—30 Min. gebacken. Sobald sie aus dem Ofen kommen, bestreicht man sie nach Belieben mit Zuckerglasur.

1110. Feines Hefekleingebäck.

Zut.: 1/2 Pfd. Mehl, 1/16 l Milch, Prise Salz, 35 g Hefe, 75 g Butter, 30 g Zucker, 2 Eier. — Zum Einwellen: 150 g Butter. — Zum Streichen: Eigelb. — Zum Füllen: 3—4 Eßl. Marmelade. — Glasur: 100 g Zucker, 1/16 l Wasser.

Der nach Nr. 1046 hergestellte Hefenblätterteig wird nach dem Einwellen der Butter behandelt wie der Teig Nr. 1109. Ein Unterschied besteht nur in der Backofenhitze, welche stärker sein muß, also etwa 180° beträgt. Das fertige Gebäck wird selbstverständlich mit einer gekochten Zuckerglasur überzogen.

1111. Hefeteig-Achter.

Zut.: 1 Pfd. Mehl. 60 g Zucker, Prise Salz, 1/4 l Milch, 120 g Butter, 30 g Hefe. — Zum Bestreichen: 50 g Butter, 40 g Vanillezucker.

Mit den angeführten Zutaten bereitet man nach Nr. 1045 einen Hefeteig, welcher tüchtig geschlagen werden muß. Man läßt den Teig möglichst langsam an nicht zu warmem Orte gehen, nimmt ihn auf das erwärmte Wellbrett und rollt fingerdicke, 30 cm lange Streifen, welche man zu Achtern formt. Diese werden auf ein bestrichenes Blech gesetzt und nach nochmaligem Gehen mit zerlassener Butter bestrichen. Man bäckt die Achter in mittlerer Hitze (160°) zu goldbrauner Farbe, wozu man ungefähr 25 Min. rechnet. Sobald sie aus dem Ofen kommen, werden sie nochmals mit Butter bestrichen und sofort mit Vanillezucker bestreut. (Stückzahl: 24.)

1112. Hefen-Zöpfchen.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 1/4 l Milch, 25 g Hefe, 1 Ei, 60 g Zucker, 1 Teel. Salz, 150 g Butter, 30 g Zucker.

Mit Mehl, Milch und aufgelöster Hefe und den andern Zutaten arbeitet man nach Vorschrift Nr. 1045 einen Hefeteig, den man nach tüchtigem Schlagen ungefähr 2 Std. gehen läßt. Sodann werden etwa 18 cm lange, daumendicke Streifen gerollt, diese leicht in Zucker gewälzt und je drei zusammen zu Zöpfchen geflochten, die auf ein bestrichenes Blech gesetzt werden. Nach etwa 20 Min. werden sie in mittlerer Hitze 30 Min. gebacken. (Stückzahl: 20—21.)

1113. Gefüllte Hörnchen.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 30 g Zucker, 1 Teel. Salz, 25 g Hefe, 1/4 l Milch. — Zum Einwellen: 100 g Butter, 35 g Schweinefett. — Zum Füllen: 1/4 Pfd. geriebene Haselnüsse, 65 g Zucker, 5 Eßl. Rahm. — Zum Streichen: Eigelb.

Mit dem gesiebten, erwärmten Mehl und den ebenfalls erwärmten Zutaten bereitet man einen Hefeblätterteig (1046) den man zum Gehen 2—3 Std. an einen nicht zu warmen Ort stellt. Sodann

wellt man den Teig messerrückendick aus, schneidet mit dem Backrädchen 10 cm große Quadrate, setzt in die Mitte eines jeden Teigblättchens 1 Teelöffel Fülle und rollt den Teig von einer Spitze aus zusammen. Man legt die Hörnchen halbmondartig auf ein bestrichenes Blech, bestreicht sie, nachdem sie nochmals 15 Min. gegangen sind, mit verrührtem Eigelb und bäckt sie in guter Hitze (170—180°) ungefähr 25—30 Min. Die Hörnchen werden noch heiß mit feinem Zucker bestreut. Man kann sie auch mit Marmelade füllen. Fülle: Die geriebenen Haselnüsse vermengt man mit Zucker und Rahm. Andere Fülle: 65 g geriebene Mandeln, 65 g gewaschene, gebrühte Sultaninen oder Korinthen, 30 g Zucker, 4 Eßlöffel süßen Rahm. (Stückzahl: 24.)

1114. Himbeerhörnchen.

Zut.: Zum Teig: 1 Pfd. Mehl, 1/4 l Milch, 25 g Hefe, 1/4 Pfd. Zucker, 120 g Butter, 1 Teel. Salz, 1 Ei. — Zum Füllen: 4 Eßl. Marmelade. — Zum Streichen: Eigelb.

Nach Vorschrift (Nr. 1045) wird mit den angegebenen Zutaten ein Hefeteig gearbeitet, der etwa 2—3 Std. in der Wärme gehen muß. Hierauf wird er stark messerrückendick ausgewellt, mit dem Backrädchen in 12 cm große Quadrate gerädelt und diese nochmals geteilt, damit man Dreieckchen erhält. In die Mitte der letzteren setzt man wenig Fülle, rollt ein Teigstückchen an der breiten Seite beginnend, zusammen und setzt sie halbmondförmig auf das bestrichene Blech. Nach etwa 25 Min. langem Gehen werden sie mit Eigelb bestrichen und bei 170—180° 30—35 Min. gebacken. (Stückzahl: 35.)

1115. Knusperhörnchen.

Zut.: 140 g Mehl, 140 g Butter, 15 g Zucker, Prise Salz, 2 Eigelb, 5 g Hefe, 1 Eßl. Milch. — Zum Bestreichen: 1/2 Eiweiß, 1 Eßl. Zucker, Prise Zimt.

Die Butter wird möglichst klein unter das Mehl geschnitten, Zucker, Salz, Eigelb und die mit Milch aufgelöste Hefe dazu gegeben und der Teig auf dem Wellbrett glatt zusammengearbeitet. Man wellt ihn wie einen Blätterteig dreimal aus und läßt ihn dazwischen immer 1/4 Std. ruhen.

Von diesem Teig schneidet man Stückchen ab, rollt auf dem Brett kleinfingerdicke 13 cm lange Rollen davon, die sich an den Enden zuspitzen müssen. Die Hörnchen werden mit Eiweiß bestrichen, mit Zucker und Zimt bestreut und in guter Hitze (140—180°) 15—20 Min. gebacken. (Stückzahl: 22—24.)

1116. Laugenbrezeln.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 15 g Hefe, 1/4 l Wasser, 1 Teel. Salz. — Zur Lauge: Asche von 5 Buchenholzscheiten, 4 l Wasser.

In der Mitte des erwärmten Mehles (kann aus Weiß- und Schwarzmehl zusammengesetzt sein) bereitet man einen Vorteig und

nachdem dieser gegangen, den ganzen Teig, der etwas dicker als ein Nudelteig sein soll. Nach dessen Aufgehen formt man 20 Brezeln davon, die wiederum gehen müssen. Unterdessen bringt man die Tags zuvor gekochte Lauge in einem möglichst breiten Emailtopf zum Kochen, legt eine Brezel nach der andern hinein und kocht sie, bis sie an die Oberfläche kommen. Sie dürfen keine Risse bekommen. Nach dem Herausnehmen werden sie sofort auf ein bestrichenes Blech gesetzt, rasch mit Salz bestreut und in sehr guter Hitze braun gebacken. Zur Lauge wird die Holzasche in einem reinen Säckchen in das kochende Wasser gegeben und auf der Seite des Herdes 3—4 Std. ausgekocht. In Ermangelung von Holzasche nimmt man Soda und zwar auf 1 l Wasser 40 g.

1117. Bierstengel.

Zut.: 380 g Mehl, 10 g Hefe, schwach $^1/_5$ l Wasser, $^1/_2$ Pfd. Butter, Prise Salz. — Zum Bestreichen: Eigelb. — Zum Bestreuen: 1 Teel. Salz, 1 Teel. Kümmel.

Mit der Hälfte des Mehles, $^2/_3$ des Wassers und der aufgelösten Hefe wird ein kleiner Vorteig gemacht. Nach dem Gehen gibt man den Rest des Mehles und den Vorteig auf das Wellbrett, schneidet Butter, Salz und Wasser mit dem Messer darunter und arbeitet den Teig mit Hilfe des Wellholzes glatt zusammen. Sodann wellt man ihn wie einen Blätterteig (Nr. 1053) mit 3 Touren aus und schneidet 1½ cm breite und 14 cm lange Stengelchen, welche man mit der Hand zu 18 cm langen Röllchen ausrollt. Sie werden auf ein bestrichenes, bestäubtes Blech gesetzt, nach 15 Min. mit Eigelb bestrichen, mit Salz und Kümmel bestreut und in heißem Ofen bei 180° zu goldbrauner Farbe gebacken. (Stückzahl: 60).

1118. Kaiserstangen.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 1 Teel. Salz, 125 g Butter, 35 g reines Schweinefett, schwach $^1/_4$ l Milch, 25 g Hefe. — Zum Bestreuen: 40 g geschälte, grob verwiegte Mandeln, 2 Eßl. Hagelzucker. — Oder: 1 Eßl. Kümmel, 1 Eßl. grobes Salz.

Mit dem erwärmten Mehl, Salz, schaumig gerührter Butter und Fett, lauwarmer Milch und aufgelöster Hefe wird ein Hefeteig hergestellt, welcher tüchtig geschlagen werden muß und dann gehen soll. Da der Teig nicht warm gestellt werden darf, rechnet man zum Gehen ungefähr 4 Std. Hierauf nimmt man den Teig auf das Wellbrett, rollt walnußgroße Kugeln davon, wirkt diese so lange, bis sie sich fest anfühlen und keine Risse haben. Nun rollt man sie zu 18 cm langen Stangen aus, welche in der Mitte dick sind und gegen das Ende spitz auslaufen. Diese werden auf ein bestrichenes Blech gesetzt, nach 15 Min. mit Eigelb bestrichen und mit den Mandeln und Hagelzucker, oder mit Salz und Kümmel bestreut. In heißem Ofen bei 180° brauchen die Stangen zum Backen etwa 25 Min. (Stückzahl: 35.)

29. Torten — Glasuren — und Kuchen.

1119. Apfelsinentorte.

Zut.: 8 Eigelb, ½ Pfd. Zucker, ½ Pfd. geschälte, geriebene Mandeln, Saft und Schale einer Apfelsine, Saft und Schale einer Zitrone, 55 g Weckmehl, 8 Eiweiß. — Glasur Nr. 1170. — Verzierung: 1 Apfelsine.

Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, mit der leicht abgeriebenen Schale und dem Saft der Apfelsine und Zitrone gewürzt und zuletzt der steife Eierschnee mit den Mandeln und dem Weckmehl darunter gezogen. Man füllt die Masse in eine vorbereitete Tortenform im Durchmesser von 26 cm und bäckt sie etwa 1 Std. in mittlerer Hitze. (140—160°.) Nach dem Erkalten wird sie mit einer Glasur überzogen und mit vorgerichteten Apfelsinenschnitzen belegt.

1120. Apfeltorte.

Zut.: Zum Butterteig: ¾ Pfd. Mehl, 200 g Butter, 3 ganze Eier, 2 Eigelb, 50 g Zucker, Prise Salz, eine Messerspitze Zimt. — 2½ Pfd. Äpfel, 6 Eßl. Aprikosenmarmelade, 20 g Zitronat, 20 g Orangeat, 30 g grob verwiegte Mandeln, 60 g Zucker, ½ Teel. Zimt, 1 Eigelb.

Das Mehl wird mit der kleingeschnittenen Butter, Zucker, Zimt, Salz, Eier und Eigelb zu einem Teig verarbeitet, welcher in der Kälte längere Zeit ruhen soll. Nach einer Stunde etwa teilt man ihn in zwei Teile und zwar wird der größere Teil zum Boden und Rand, der kleinere zum Deckel verwendet. Erst wird der Boden nebst dem Rand ausgewellt, in die vorgerichtete Kuchenform gelegt und der Rand glattgeschnitten. Alsdann bestreut man den Boden mit der Hälfte der ungeschälten, grobgeschnittenen Mandeln, des Zitronats, Orangeats, Zuckers und Zimts. Hierauf legt man die geschälten Äpfel, welche halbiert, vom Kernhaus befreit und mit Aprikosen- oder Zwetschgenmarmelade gefüllt wurden, mit der gefüllten Seite nach unten auf den Teigboden. Man streut den Rest der Mandeln, Zitronat, Zucker und Zimt darüber, legt den dünn ausgewellten Teig als Deckel darauf und verschließt den äußeren Rand mit einem ¼ cm breiten Teigstreifen. Dieser wird vorher auf der unteren Seite mit Eiweiß bestrichen und nach dem Auflegen mit dem Pastetenpfetzer verziert. Zuletzt wird die Torte mit verrührtem Eigelb bestrichen und in guter Hitze 1 Std. bei 180° gebacken. (Durchmesser der Kuchenform: 33 cm.)

1121. Aprikosencremetorte.

Zut.: 7 Eigelb, 300 g Zucker, 40 g geschälte, bittere Mandeln, 40 g geschälte, süße Mandeln, 2—3 Eßl. Kognak, 75 g Mehl, 75 g Kartoffelmehl, Schnee von 7 Eiweiß. — Zur Creme: 4 Eigelb, 1 Ei, 80 g Zucker, 250 g Butter, 4 Eßl. durchgetriebene Aprikosenmarmelade, 4 Eßl. durchgetriebene Himbeermarmelade.

Unter die mit Zucker schaumig gerührten Eigelb zieht man die geriebenen Mandeln, Kognak, Mehl, Kartoffelmehl und den steifen

Eierschnee und füllt die Masse in eine vorgerichtete Tortenform im Durchmesser von 26 cm. Der eingefüllte Teig wird in ganz mäßig heißem Ofen (140°) etwa 1 Std. gebacken. Nach dem Erkalten wird die Torte 2 mal quer durchschnitten, der unterste Teil mit Aprikosenbuttercreme, der zweite Boden mit Himbeerbuttercreme bestrichen und mit der noch vorhandenen Tortenschichte bedeckt. Die wieder zusammengesetzte Torte wird oben mit Aprikosenbuttercreme, der Rand mit Himbeerbuttercreme bestrichen und die Oberfläche mit Hilfe von Himbeerbuttercreme von der Mitte aus fächerartig gespritzt. Zuletzt wird die Torte mit den beiden noch vorhandenen Cremes abwechselnd hübsch verziert.

Creme: Eigelb, ganzes Ei und Zucker schlägt man auf der Seite des Herdes, bis die Masse sich schlängelt. Sodann wird sie von der Wärme weggenommen und solange gerührt, bis sie vollständig erkaltet ist. Hierauf zieht man die Creme unter die schaumige Butter, teilt die erhaltene Masse in zwei Teile, welche man mit der Aprikosenmarmelade und Himbeermarmelade würzt. Die Himbeerbuttercreme muß man des schöneren Aussehens wegen mit etwas roter Zuckerfarbe färben.

1122. Bertold-Torte.

Zut.: 9 Eier, $^1/_2$ Pfd. Zucker, $^1/_2$ Pfd. Mehl, 30 g geschälte, geriebene, bittere Mandeln, 65 g zerlassene Butter. — Zur Creme: 3 Eigelb, 1 Ei, 90 g Zucker, 180 g Butter, 1—2 Eßl. Kakao. — Zum Füllen: 3—4 Eßl. Aprikosenmarmelade oder Hägenmark. — Zum Bestreuen: 10 Pistazien.

8 Eigelb und das ganze Ei rührt man mit dem Zucker schaumig, mengt die Mandeln, die zerlassene, aber ja nicht heiße Butter und mit dem gesiebten Mehl den steifen Eierschnee leicht darunter. Den erhaltenen Teig füllt man in eine vorbereitete Tortenform im Durchmesser von 24 cm und bäckt ihn in mittlerer Hitze 1 Std. Ist die Torte vollständig erkaltet, teilt man sie in 4 Platten, bestreicht die erste mit Buttercreme, die zweite mit Hägenmark oder Aprikosenmarmelade, die dritte mit Schokoladebuttercreme und legt die vierte Platte darauf. Oben bestreicht man die Torte mit Buttercreme, zeichnet etwa 4 cm große Quadrate darauf und spritzt diese abwechselnd mit gelber und brauner Buttercreme wie ein Schachbrett. Der freibleibende Rand wird mit geschälten, gehackten Pistazien bestreut. Die Seitenwand der Torte wird mit Schokoladebuttercreme gespritzt.

1123. Biskuittorte.

Zut.: 8 Eier, 200 g Zucker, 200 g Mehl, 1 Teel. abgeriebene Zitronenschale. — Zum Füllen: 5 Eßl. Hägenmark. — Glasur Nr. 1170.

Zucker und Eigelb rührt man schaumig, gibt den steifen Eierschnee nebst dem gesiebten Mehl und Zitronenschale darunter, füllt den erhaltenen Teig in eine vorbereitete Tortenform im Durchmesser von 26 cm und bäckt die Torte in mäßig heißem Ofen 1 Std. Nach

dem Erkalten schneidet man sie einmal quer durch, füllt sie mit Hägenmark, setzt sie wieder zusammen und überzieht sie mit einer Glasur, welche man mit Spritzglasur verziert. Diese Masse kann man auch zu Punschtorten u. dgl. verwenden.

1124. Wasserbiskuittorte.

Zut.: 5 Eier, 5 Eßl. Wasser, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 300 g Zucker, 250 g Mehl.

Die Eigelb werden mit dem Wasser 3 Min. geschlagen, sodann mit dem Zucker ½ Std. gerührt. Nun gibt man die Zitronenschale, das gesiebte Mehl und zu gleicher Zeit den steifgeschlagenen Eierschnee leicht darunter, füllt die Masse in eine gut bestrichene Tortenform (26 cm) und bäckt sie in mäßiger Hitze (140°) 1 Std. Die Torte wird noch warm mit Zucker bestreut und kann nach Belieben nach dem Erkalten quer durchschnitten und mit Marmelade gefüllt werden. Man kann diese Masse zur Herstellung von Herzen, Punschwürfeln, Tannenzapfen und auch andern Schichttorten verwenden.

1125. Blätterteigtorte.

Zut.: 200 g Mehl, schwach ⅛ l Wasser, Prise Salz, ½ Ei, 200 g Butter. — Zum Bestreichen: 6 Eßl. Aprikosenmarmelade. — Zur Creme: 150 g Zucker, ⅛ l Wasser, Saft 1 Zitrone, Schale ¼ Zitrone, 6 Blatt Gelatine, ½ l süßen, dicken Rahm. — Zur Glasur: 100 g Zucker, ⅛ l Wasser.

Von den angegebenen Zutaten bereitet man nach Nr. 1053 einen Blätterteig, welchen man zu drei gleichgroßen Böden (Durchmesser 28 cm) auswellt und auf naßgemachten Blechen in heißem Ofen bei 180° dunkelgelb bäckt. Während dieser Zeit bringt man Zucker und Wasser zum Kochen, gibt die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine sowie Zitronensaft zu und läßt dies auf der Seite des Herdes 10 Min. ziehen. Nachdem würzt man mit der leicht abgeriebenen Schale der Zitrone und zieht die Flüssigkeit, wenn sie anfängt zu stocken, unter den vorher steif geschlagenen Schlagrahm. Nun beginnt man mit dem Zusammensetzen der Torte. Auf eine Tortenplatte legt man einen gebackenen Boden, überzieht diesen mit Marmelade und legt den zweiten Boden darauf. Alsdann nimmt man von der Schlagrahmmasse 6 Eßl. voll in einen Spritzsack mit Sterntülle und legt dieses auf Eis. Die zurückbleibende Rahmmasse wird nun auf den zweiten Boden gleichmäßig verteilt, dabei der Rand mit einem breiten Messer gut glatt gestrichen und der dritte Boden darüber gebreitet. Dieser wird möglichst dünn mit Marmelade bestrichen und die Torte mit einer dünnen Fondentglasur überzogen. (Der Rand bleibt frei.) Hierauf spritzt man mit dem Spritzsack an den Rand der Torte einen Kranz, dicht nebeneinander sitzender Sternchen und belegt letztere jedes einzelne in der Mitte mit stecknadelgroßem Gelee.

1126. Blitztorte.

Zut.: 8 Eier, 200 g Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 100 g Butter, 200 g Mehl.

Eier, Zucker und Zitrone werden in einer Messingpfanne auf nicht zu heißer Herdplatte so lange geschlagen, bis die Masse schaumig und gut warm geworden ist. Hierauf mengt man so schnell als möglich das gesiebte Mehl und die lauwarme Butter darunter und füllt die Masse rasch in die vorgerichtete Form. Zum Backen rechnet man in mäßiger Hitze 1 Std. Nach dem Erkalten kann die Torte glasiert werden. (Formgröße: 26 cm Durchmesser.)

1127. Brietorte.

Zut.: Für Boden und Deckel: Merinkenmasse von 8 Eiweiß und 400 g mit Vanille gewürzten Zucker. — Zur Creme: 3 Eigelb, 2 ganze Eier, 2 Eßl. Stärkemehl, 1/4 Pfd. Zucker, 1/8 l süßen Rahm oder Milch, 2 Eßl. Kaffee-Extrakt, 1/2 Pfd. Butter, 3 Eßl. Schlagrahm. — 5 Pistazien, 1 Eßl. Puderzucker.

Von der Merinkenmasse werden 2 Platten gespritzt und zwar spritzt man vom Rand aus bis in die Mitte dicht aneinander lagernde Ringe (26 cm im Durchmesser). Sodann wird für den Deckel eine der Platten mit strohhalmdicken Querstreifen leicht überspritzt und beide Teile in wenig heißem Ofen (100°) gut durchgebacken. (1 Std.) Sodann löst man Boden und Deckel mit Hilfe von kaltem Wasser vom Papier ab, legt den Boden auf eine Tortenplatte und streicht eine 3 cm dicke Schichte Mokka-Buttercreme (Nr. 1185) darauf. Darüber legt man den Deckel und zwar mit den Querstreifen nach oben schauend. (Die Streifchen sollen die Strohhalme nachahmen, in welche Fromage de Brie eingepackt wird.) Die Torte wird hierauf mit Puderzucker und geschälten, feingehackten Pistazien bestreut.

1128. Brottorte.

Zut.: 8 Eier, 250 g Zucker, 160 g geriebene Mandeln, 50 g feingeschnittenes Zitronat, 1/8 Teel. feinen Zimt, 1/8 Teel. Nelken, 2 Eßl. Rum oder Arrak, 1/8 l Rot- oder Weißwein, 100 g getrocknetes, geriebenes Schwarzbrot. — Zur Glasur: 80 g Couverture oder Schokolade, 160 g Zucker, 1/4 l Wasser.

Das Brot wird mit Rum und Wein befeuchtet und zugedeckt 1/2 Std. stehen gelassen. Währenddessen rührt man Eigelb und Zucker schaumig, gibt das Brot mit den anderen, gut vorgerichteten Zutaten nebst dem steifen Eierschnee dazu und füllt die Masse in eine vorgerichtete Tortenform im Durchmesser von 26 cm. In mittelheißem Ofen (150°) wird sie gebacken (1 Std.) und nach dem Erkalten mit einer Schokoladeglasur überzogen (Nr. 1174).

1129. Eistorte.

Zut.: 10 Eiweiß, 1 Pfd. mit Vanille gewürzten Zucker. — Papier. — Zum Füllen: 1 Pfd. Erdbeeren, 1/2 Pfd. Zucker, 3/4 l Rahm. — Zur Verzierung: 1/2 l süßen Rahm, 20 g mit Vanille gewürzten Zucker.

In die nach Nr. 1150 hergestellte Merinkentorte füllt man Erdbeer-, Schokolade-, Pfirsich- oder sonst eine Eisart, verziert die Ober-

fläche unter Verwendung eines Spritzsackes mit Schlagrahm und stellt die Torte bis zum Gebrauch in den sehr kalten Eisschrank.

1130. Erdbeercreme-Torte.

Zut.: 5 Eigelb, 5 ganze Eier, 180 g Zucker, 90 g Mehl, 90 g Kartoffelmehl, 150 g Butter. — Zur Creme: 4 Eigelb, 120 g Zucker, $^1/_5$ l Milch, 25 g Kartoffelmehl, 4 Eßl. Erdbeermark, 200 g Butter. — Hippen: 50 g Mehl, 40 g Zucker, $^1/_{20}$ l süßen Rahm. — 10 Pistazien.

Eigelb, ganze Eier nebst Zucker schlägt man in einer Schüssel auf der Seite des Herdes, bis die Masse sich beim Ablaufen vom Schneebesen schlängelt; sie darf aber nur warm, ja nicht heiß sein. (¾ Std.) Die beiden Mehlsorten und die flüssige Butter kommen zu gleicher Zeit darunter und, nachdem die Masse in die gut vorbereitete Tortenform (Durchmesser 26 cm) gefüllt ist, wird sie langsam in mäßig heißem Ofen (130—140°) 1¼ Std. gebacken. Nach dem Erkalten wird die Torte quer zweimal durchschnitten.

Die beiden untersten Schichten werden mit der vorher verfertigten Erdbeerbuttercreme (Siehe Nr. 1182) bestrichen, die Torte wird wieder zusammengesetzt und vollständig mit Erdbeerbuttercreme überzogen. Diese Arbeit wird am besten mit einem Tafelmesser ausgeführt. Den Rest der Creme füllt man in einen mit Sterntülle versehenen Spritzsack und versieht die Torte am Rande mit einem Kranz von kleinen Cremesternchen. 3 cm einwärts folgt ein Kranz von Hippchen, die man zackenförmig ⋁⋁⋁ gegeneinander legt. Die Berührungsstellen von je zwei Hippchen werden wieder mit einem kleinen Cremesternchen bespritzt. In die Mitte selbst wird ein Stern gespritzt und dieser mit kleinen Hippchen ausgestellt. Ebenso verziert man den 5 cm hohen Rand der Torte durch Gegeneinanderstellen von Hippchen. Zuletzt wird die Torte noch mit den geschälten, feingeschnittenen Pistazien verziert.

Hippen: Dieselben werden nach Nr. 1417—20 zubereitet und zwar in der Größe von 3 cm im Quadrat aufgestrichen. Im ganzen sind etwa 64 Hippen erforderlich.

1131. Gelbrübentorte.

Zut.: 8 Eier, 400 g Zucker, 400 g rohe, geriebene Gelbrüben, 400 g geriebene Mandeln, 1 Eßl. Kirschwasser, 1 Teel. Zimt, 50 g Kartoffelmehl, Schale einer halben Zitrone, 40 g Marzipan, 2—3 Tropfen gelbe Farbe. — Glasur: Nr. 1170. — Spritzglasur: Nr. 1179.

Der Zucker wird mit dem Eigelb schaumig gerührt. Alsdann gibt man die Gelbrüben zu und, nachdem man diese 15 Min. mitgerührt hat, mengt man die übrigen Zutaten mit dem steifen Eierschnee leicht darunter. Man füllt die Masse in eine gut bestrichene Tortenform im Durchmesser von 26 cm und bäckt sie in mittlerer Hitze bei 160° 1 Std. Nach dem Erkalten glasiert man die Torte und verziert sie mit aus Marzipan hergestellten Gelbrübchen und grüner Spritzglasur.

1132. Giraffentorte.

Zut.: 9 Eier, 270 g Zucker, 270 g geschälte, geriebene Mandeln, ½ Teel. abgeriebene Zitronenschale, 15 g Mehl, 30 g Weckmehl, 80 g geriebene Schokolade. — Zur Glasur: 350 g Staubzucker, 1 Eßl. Kakao, 2—3 Eiweiß.

Eigelb und Zucker rührt man gut schaumig; dazu gibt man die Mandeln, Zitrone und den steifen Schnee. Man teilt den Teig in zwei Hälften, gibt in die erste Schokolade und Weckmehl und in die zweite Mehl. In eine vorbereitete Tortenform (Durchmesser 26 cm) legt man 1 Eßlöffel braunen und 1 Eßlöffel weißen Teig, dann wieder braunen usw. bis der Boden bedeckt ist. Die zweite Lage wird in der Weise eingefüllt, daß man auf braunen Teig weißen gibt und umgekehrt, auf weißen Teig braunen. So fährt man fort, bis die ganze Masse eingefüllt ist. In mittelheißem Ofen (160°) braucht die Torte 1 Std. Backzeit. Wenn die Torte vollständig erkaltet ist, wird der durchgesiebte Staubzucker mit den Eiweiß 15 Min. gerührt, ebenfalls geteilt und die eine Hälfte mit Kakao gefärbt. Beide Glasuren werden in Spritzsäcke gefüllt, welche man mit feinlöcherigen Tüllen, im Durchmesser von ¼ cm Spitzenöffnung versehen hat. Nun spritzt man über die Torte dicht nebeneinander lagernde, braune und weiße Streifen, bis die Torte vollständig bedeckt ist. Hierauf zieht man mit einem Messer quer durch die Streifen, dreht die Torte, zieht in einer Entfernung von 2 cm wieder durch, dreht wieder usw., bis die ganze Glasur ein flaggenartiges Aussehen hat. Die Arbeit muß sehr rasch erfolgen, da die Glasur schnell trocknet und sich dann nicht mehr ziehen läßt. Mit dem Rest der Glasur bestreicht man den Rand der Torte. Nach Belieben kann man neben weiß und braun noch andere Farben verwenden.

1133. Grießtorte.

Zut.: 7 Eier, 2 Eßl. Wasser, 400 g Zucker, Saft und Schale einer Zitrone, 80 g geschälte, geriebene Mandeln, 280 g Grieß. — Fondant- oder Schokoladeglasur Nr. 1172 oder 1174.

Eigelb, Zucker und Wasser werden zusammen ½ Std. gerührt. Hierauf gibt man Mandeln, Zitrone, Grieß und den steifen Eierschnee darunter, füllt die Masse in die mit Butter bestrichene, mit Mehl bestreute Form und bäckt sie in (140°) mäßig heißem Ofen 1 Std. Nach dem Erkalten überzieht man die Torte mit Fondant- oder Schokoladeglasur. (Tortenformgröße: 26 cm Durchmesser.)

1134. Großherzogin Luise-Torte.

Zut.: 10 Eier, 180 g Zucker, 300 g geschälte, trockene, geriebene Mandeln, 120 g Milchschokolade, 150 g zerlassene Butter. — Zur Fülle: 1 Eigelb, 1 ganzes Ei, 60 g Zucker, 100 g Butter, 1 Eßl. Kakao, 80 g Pralines. — Zur Glasur: 80 g Couverture, 160 g Zucker, ¼ l Wasser. — Zur Verzierung: 12 Pralines.

Die Eigelb werden mit dem Zucker ¾ Std. tüchtig gerührt und sodann möglichst leicht Eierschnee, Mandeln, geriebene Schokolade

und zerlassene Butter darunter gemengt. Den erhaltenen Teig füllt man in eine gut bestrichene, mit Mehl bestäubte Tortenform (Durchmesser 26 cm) und bäckt die Torte vorsichtig in mittlerer Hitze bei 160° 1 Std. Nach dem Erkalten wird sie in der Mitte quer durchschnitten, die aus Ei, Zucker, Butter und Kakao nach Nr. 1184 hergestellte Schokoladebuttercreme darauf gestrichen und die würflig geschnittenen Pralines darauf gestreut. Hierauf setzt man den Tortendeckel wieder darauf, überzieht die Torte mit einer Schokoladeglasur und verziert mit Pralines. In der Mitte spritzt man Hufeisen, verziert mit Kleeblättern. Nach Belieben kann man statt Schokoladebuttercreme auch Aprikosenmarmelade zum Füllen verwenden.

1135. Großherzog Friedrich-Torte.

Zut.: 240 g Butter, 240 g Zucker, 12 Eigelb, 240 g Haselnüsse, welche mit 60 g Zucker im Backofen geröstet werden, 100 g Mehl, 12 Eiweiß. — Zum Füllen: 5 Eßl. Aprikosenmarmelade. — Zum Aufsatz: Croquant von 180 g Mandeln. — Zu den Seerosen: 45 g Zucker, 30 g gemahlene Mandeln, 15 g Mehl, 2 Eiweiß. — Glasur: 300 g Zucker, $^1/_4$ l Wasser. — Silberkügelchen, Spritzglasur, Buttercrem: von 1 Eigelb, 1 Ei, 50 g Zucker, 100 g Butter.

Die schaumige Butter wird mit Zucker, Eigelb ½ Std. gerührt und sodann möglichst vorsichtig Eierschnee, die gerösteten erkalteten, gemahlenen Haselnüsse, sowie das Mehl darunter gezogen. Der Teig wird zu gleichen Teilen in zwei Tortenformen gefüllt (Durchmesser: 26 cm) und in mittlerer Hitze bei 140—160° sehr vorsichtig 1 Std. gebacken. Nach dem Erkalten bestreicht man die eine Torte mit der Aprikosenmarmelade und setzt die zweite darauf und glasiert mit der Fondantglasur. Aus dem nach Nr. 1421 hergestellten Croquant formt man einen 25 cm hohen, fingerdicken Stab, welcher in die Mitte der Torte gesteckt wird. Darauf klebt man mit gebranntem Zucker ein ½ cm dickes, rundes Croquantblättchen, im Durchmesser von 6 cm. Nun formt man 6 Croquantbögen, welche mit den oberen Enden an dem Blättchen und unten mit dem Rand der Torte abschließen und auch hier mit gebranntem Zucker befestigt werden. Zu den 12 notwendigen kleinen Seerosen wird das Mehl, der Zucker, die feingemahlenen Mandeln mit dem Eiweiß glatt verrührt und der erhaltene Teig auf ein vorbereitetes Backblech gestrichen und zwar in Sternform. (Durchmesser: 6 cm.) Von dem Rest des Teiges formt man noch 2 größere Sterne, den einen von 10 cm, den zweiten von 12 cm Durchmesser. Hierauf bäckt man die Sterne in heißem Ofen etwa 10 Min., löst sie rasch vom Blech und formt mit der Hand, durch Hochdrücken der Spitzen, Seerosen. Die kleinen Rosen werden mit gebranntem Zucker an den unteren Rand der Croquantbögen und den Rand der Torte gesetzt. Die größeren Seerosen setzt man ineinander und befestigt sie mit Zucker auf dem runden Blättchen. Jetzt werden Bogen und Seerosen mit Spritzglasur bespritzt und mit Silberkügelchen verziert. In die Mitte der Seerosen spritzt man die nach Nr. 1183 hergestellte Buttercreme.

1136. Haselnußtorte.

Zut.: 10 Eier, 300 g Zucker, $^3/_4$ Pfd. geriebene Haselnüsse, Schale 1 Zitrone. — Glasur Nr. 1170.

Zucker und Eigelb werden $^1/_2$ Std. tüchtig gerührt und sodann Zitrone, Haselnüsse und der steife Eierschnee leicht darunter gemengt. Man füllt die Masse in eine gut vorbereitete Tortenform und bäckt sie in mäßig heißem Ofen bei 140° 1 Std. Nach dem Erkalten kann die Torte glasiert oder auch gefüllt und glasiert werden. In letzterem Fall wird sie mit einem scharfen Messer in der Mitte quer durchschnitten und mit Haselnußcreme (Nr. 1180) oder mit Schlagrahm gefüllt. (Tortengröße: 26 cm Durchmesser.)

Oder:

Zut.: 7—8 Eier, 4—5 Eßl. Wasser, 300 g Zucker, $^1/_2$ Pfd. Haselnüsse, $^1/_4$ Pfd. Mehl.

Die Herstellung ist dieselbe, nur wird vor dem Rühren den Eigelb das Wasser zugefügt.

1137. Havannatorte.

Zut.: 10 Eier, 6 Eierschwer Mehl, 6 Eierschwer Zucker, 3 Eierschwer Butter. — Zur Creme: 4 Eigelb, 180 g Zucker, $^1/_2$ l Milch, 100 g Kaffee, 25 g Stärkemehl, 150 g Butter. — Zur Verzierung: Hippen von 100 g Mehl, 80 g feinen Zucker, $^1/_{10}$ l süßen Rahm.

Mit den angegebenen Mengen wird nach Nr. 1158 eine Torte im Durchmesser von 28 cm gebacken. Während man sie erkalten läßt, bereitet man folgende Creme zum Füllen: die Milch wird zum Kochen gebracht, der gemahlene Kaffee zugegeben und zugedeckt auf die Seite des Herdes gestellt. Nach 10 Min. läßt man die Kaffeemilch durch ein feines Sieb ablaufen. Nun werden die Eigelb mit dem Zucker schaumig gerührt, Stärkemehl und die Kaffeemilch zugegeben und das Ganze auf dem Feuer bis zum Kochen und hierauf wieder bis zum Erkalten geschlagen. Die vorgeschriebene Menge Butter wird schaumig gerührt, die Creme löffelweise darunter gegeben und damit die in drei Schichten geteilte Torte gefüllt, außen bestrichen und verziert. Zuletzt verziert man noch mit den möglichst dünn und bleistiftartig gerollten Hippchen, welche man nach Nr. 1417 hergestellt hat.

1138. Hardecktorte.

Zut.: 10 Eier, $^1/_2$ Pfd. Zucker, 120 g Mehl, 120 g Kartoffelmehl. — Zur Creme: $^1/_2$ Pfd. Milchschokolade, $^1/_2$ l süßen Rahm oder Milch, 10 Eigelb, 200 g Zucker, 400 g Butter. — Zum Füllen: $^1/_2$ l Schlagrahm, 2 Eßl. geriebene Schokolade.

Unter die mit Zucker schaumig gerührten Eigelb mengt man zu gleicher Zeit die beiden Mehlsorten und den steifen Eierschnee. Die erhaltene Masse füllt man zu gleichen Teilen in zwei gut vorgerichtete Formen und zwar in eine Tortenform (26 cm Durchmesser) und in eine 20 cm hohe Timbelform mit einem Durchmesser

von 16 cm. Man bäckt den Teig in sehr mäßig heißem Ofen etwa 1 Std. Nach 12—24 Std. wird der breite Teil des Biskuits, welcher den Boden geben soll, etwa 4 mal quer durchschnitten, der zweite Teil dagegen muß in 12—14 Platten geteilt werden, wovon die 5 obersten mit einer Ringform im Durchmesser von 7 cm ausgestochen werden. Die Milchschokolade läßt man in einer Schüssel auf der Seite des Herdes weich werden, rührt sie dann mit dem süßen Rahm oder der Milch glatt und gibt die erhaltene Flüssigkeit unter die mit dem Zucker schaumig gerührten Eigelb. Das Ganze schlägt man auf der heißen Herdplatte, bis es anfängt zu kochen, stellt es zum Erkalten. Unterdessen rührt man die Butter schaumig und gibt die erkaltete Creme auf der Seite des Herdes darunter. Mit dieser Creme werden die einzelnen Tortenteile bestrichen, erst die breiteren und darauf die schmäleren und zuletzt die 5 ausgestochenen Ringe. Nun bestreicht man die ganze Tortenoberfläche glatt mit Creme und verwendet den Rest der letzteren zur Verzierung, welche mittels eines Spritzsackes und einer Sterntülle möglichst graziös in Biedermeierstil ausgeführt wird. Kurz vor dem Gebrauch füllt man die obere Öffnung mit Schlagrahm, unter den man die geriebene Schokolade mengt.

1139. Hepptorte.

Zut.: 5 Eier, 5 Eigelb, 180 g Zucker, 90 g Mehl, 90 g Kartoffelmehl, 150 g zerlassene Butter. — Zum Punsch: $^1/_8$ l Wein, $^1/_8$ l Wasser, $^1/_{16}$ l Rum, 80 g Zucker. — Zum Füllen: Aprikosenmarmelade. — Zur Verzierung: 100 g geschälte, blätterig geschnittene Mandeln, 30 g süße Bohnen.

Eier, Eigelb und Zucker werden in einer irdenen Schüssel auf der Seite des Herdes so lange mit einem kräftigen Schneebesen geschlagen, bis die Masse beim Ablaufen sich schlängelt. Man nimmt sie vom Herde weg, zieht die beiden Mehlsorten und die zerlassene Butter darunter und füllt sie in die Tortenform im Durchmesser von 26 cm. In mittlerer Hitze (150°) braucht die Torte 1 Std. Backzeit. Nach dem Erkalten schneidet man sie quer einmal in der Mitte durch, tränkt sie mit Punsch, füllt sie mit Aprikosenmarmelade und überzieht die Torte nach dem Zusammensetzen mit derselben Marmelade. Alsdann bestreut man sie mit blättrig geschnittenen, gerösteten Mandeln und verziert mit süßen Bohnen.

1140. Hildatorte.

Zut.: 12 Eiweiß, $^3/_4$ Pfd. Zucker, $^3/_4$ Pfd. geriebene Mandeln, 30 g Kakao, 45 g Butter, 30 g Mehl. — Zur Schokoladebuttercreme: 4 Eigelb, 1 Ei, 90 g Zucker, 180 g Butter, 25 g Kakao. — Zu den Hippen: 45 g Zucker, 30 g Mandeln, 15 g Mehl, 2 Eiweiß. — Zum Bestreuen: 5 ungeschälte, geröstete Mandeln, 5 geschälte Mandeln, 5 Pistazien.

Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, der Zucker zugegeben und nach 5 Min. weiteren Schlagens mengt man Kakao,

Mehl, Mandeln und die zerlassene, ja nicht heiße Butter darunter. Die Masse wird in drei gleich große, vorbereitete Tortenformen im Durchmesser von 26 cm gegeben und in mäßig heißem Ofen (bei 140°) ¾ Std. gebacken. Alsdann werden die erkalteten Böden mit Schokoladebuttercreme (Nr. 1185) gefüllt, zusammengesetzt und mit der übrigen Schokoladebuttercreme mittels Spritzsack verziert. Die in Zucker gerösteten Mandeln, sowie die geschälten Pistazien und die geschälten Mandeln werden grob verwiegt und ein 3 cm breiter Ring um die Torte gestreut. Der äußere Rand der Torte, welcher ebenfalls beim Zusammensetzen mit Buttercreme bestrichen wurde, wird in einer Entfernung von 4 cm mit Hippchen bestellt, welche mit gebranntem Zucker befestigt werden. Zu den Hippchen werden die Eiweiß mit Mehl, Zucker und den feingemahlenen Mandeln gut verrührt. Auf ein gestrichenes, mit Mehl bestäubtes Backblech zeichnet man 4—5 cm große Quadrate, bestreicht diese dünn mit Mandelmasse, bäckt die Hippchen in guter Hitze gelb und rollt sie sofort über ein dünnes Bleistift.

1141. Jägertorte.

Zut.: Zum Boden: 5 ganze Eier, 6 Eigelb, ½ Pfd. Zucker, 2 Eßl. Kartoffelstärkemehl, ½ Pfd. gemahlene Mandeln. — Zum Füllen: 6 Eßl. Johannis- oder Himbeermarmelade. — Zum Guß: 6 Eiweiß, ½ Pfd. Zucker, ½ Pfd. geschälte, geriebene Mandeln.

Eigelb, ganze Eier werden mit dem Zucker schaumig gerührt und nachdem man die geriebenen Mandeln und das Kartoffelmehl zugegeben hat, in die vorbereitete Tortenform (Durchmesser 26 cm) gefüllt und in mäßig heißem Ofen ¾ Std. gebacken. Während dieser Zeit werden die Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, mit dem Zucker 5 Min. gerührt und die geschälten, geriebenen Mandeln leicht darunter gezogen. Nachdem die erste Masse gebacken ist, wird sie mit der Marmelade bestrichen, die Mandelmasse gleichmäßig darauf verteilt und die Torte in mäßiger Hitze bei 140° fertig gebacken. (Zweite Backzeit: ½ Std.)

1142. Kartoffeltorte.

Zut.: 1 Pfd. am Vortag gekochte, geschälte Kartoffeln, 9 Eier, ¾ Pfd. Zucker, ¼ Pfd. Zitronat und Orangeat, 10 g Zimt, 80 g mit ⅒ l Wein angefeuchtetes, geriebenes Brot. — Zur Glasur: 200 g Zucker, ⅒ l Wasser, 100 g Marzipan, 1 Eßl. Kakao.

Unter die mit Zucker schaumig gerührten Eigelb mengt man die geriebenen Kartoffeln, feingeschnittenes Orangeat und Zitronat, das mit Wein angefeuchtete Brot, Zimt, zieht den steifen Schnee darunter und bäckt die Masse in einer Tortenform (Durchmesser: 26 cm) in mittlerer Hitze (bei 160°) 1¼ Std. Nach Belieben überzieht

man die wieder erkaltete Torte mit einer Glasur und verziert sie mit aus Marzipan und Kakao hergestellten Kartoffeln.

1143. Kronentorte.

Zut.: Zum Boden: 100 g Butter, 70 g Vanillezucker, 70 g geschälte, geriebene Mandeln, 1 Messerspitze Zimt, 130 g Mehl. — Zutaten zum Oberteil der Torte: ½ Pfd. Butter, ½ Pfd. Zucker, ½ Pfd. Milchschokolade, 12 Eier, ½ Pfd. Mehl. — Buttercreme: 5 Eigelb, 1 ganzes Ei, 110 g Zucker, 200 g Butter, (siehe Nr. 1185). — Croquant: 250 g Mandeln, 300 g Zucker (siehe Nr. 1421). — Schokoladetrüffel: 30 g Butter, 60 g Couverture, ½ Eßl. süßer Rahm, 2 Eßl. Krümmelschokolade (wie 1427). — Croquantpralines: 24 Stück (siehe Nr. 1424)

Zum Boden der Torte werden 100 g Butter mit dem Zucker schaumig gerührt. Dazu gibt man die vorgerichteten Mandeln, den Zimt und das gesiebte Mehl, wirkt den Teig auf dem Wellbrett leicht zusammen und stellt ihn kalt. Auf ein vorgerichtetes Backblech zeichnet man einen Ring im Durchmesser von 28 cm, setzt die ausgewellte Teigplatte darauf und bäckt sie in mäßiger Hitze 40 Min. — Zum Oberteil der Torte wird ½ Pfd. Butter schaumig gerührt, dann gibt man ½ Pfd. Zucker, 12 Eigelb und löffelweise ½ Pfd. erweichte Milchschokolade darunter und rührt die Masse 1 Std. Mit dem steifen Schnee der 12 Eiweiß gibt man vorsichtig das gesiebte Mehl zu, füllt die Masse in zwei vorgerichtete Tortenformen im Durchmesser von 28 und 20 cm und bäckt sie sehr vorsichtig (ohne den Ofen zu öffnen) in mäßig heißem Ofen 1 Std. — Inzwischen bereitet man die Buttercreme, die Trüffelpralines und den Croquant. Die Croquantpralines kann man nach Belieben selbst anfertigen oder fertig kaufen, sie sollen eine längliche Form haben. — Ist alles vorgerichtet, kann mit dem Zusammensetzen der Torte begonnen werden. Der Boden wird ziemlich dick mit Aprikosenmarmelade bestrichen. Die beiden Teile aus Sachermasse sollen mindestens 4 cm hoch sein, sie werden durchgeschnitten und mit einem Teile der Buttercreme gefüllt, unter die man ⅓ der gestoßenen Croquantmasse mischt. Der Rest der Creme wird mit 3 Eßlöffel Kakao vermischt. Auf den mit Aprikosenmark bestrichenen Boden setzt man zuerst den größeren Sacherboden und auf diesen den kleineren. Man bestreicht die Oberfläche und den seitlichen Rand der ganzen Torte mit Schokoladebuttercreme und setzt an den unteren Rand ringsum die länglichen Pralines und spritzt dazwischen Sterntupfen von Schokoladebuttercreme. Den seitlichen Rand des oberen Bodens verziert man ebenfalls mit Buttercreme mit feiner Sterntülle. Der Croquant wird zu acht 1½ cm breiten, 22 cm langen, stark messerrückendicken Streifen ausgerollt, die leicht gebogen werden. Diese stellt man rings um die Torte, d. h. anlehnend an den oberen Teil vom unteren Bodenrand ausgehend. Diese Croquantbögen spritzt man mit Schokoladebuttercreme und verziert sie mit Silberkügelchen. Auf die Oberfläche der Torte setzt man zwischen jeden Boden eine Trüffelpraline.

Kronentorte. Siehe Nr. 1143.

Pilztorte. Siehe Nr. 1155.

Das Verzieren von Torten mit Spritzglasur.
Links unten das zugeschnittene Papier für das Tütchen. Darüber das gefaltete Tütchen.

Punschtorte. Siehe Nr. 1158.

1144. Linzertorte.

Zut.: 300 g Mehl, 300 g Zucker, 300 g Butter, 300 g geriebene Mandeln oder ausgekernte Hasel- oder Walnüsse, 1 Ei, 1 Kaffeel. Kakao, 1 Messerspitze Zimt, etwas Nelken, 1—2 Eßl. Kirschwasser, 5 Eßl. Marmelade.

Die Butter wird auf dem Wellbrett unter das gesiebte Mehl geschnitten, die übrigen Zutaten werden zugegeben und leicht zusammengearbeitet. Man läßt den Teig 1 Std. ruhen, wellt sodann von der ersten Hälfte desselben einen dicken Boden aus, belegt damit ein Tortenblech im Durchmesser von 26 cm, und streicht 4—5 Eßlöffel Himbeer- und Johannisbeermarmelade darauf. Nun wellt man die zweite Hälfte des Teiges ¾ cm dick aus, sticht mit einem Weinglas oder Pastetenring Blättchen ab, von welchen man wiederum mit dem Weinglas längliche, schmale Blättchen abschneidet. Diese setzt man hübsch geordnet auf den gestrichenen Kuchenboden. Den Rand stellt man durch Übereinanderlegen der Blätter her und bestreicht die Teigblätter mit gut verrührtem Eigelb. Man bäckt die Torte in mittelheißem Ofen bei 160° etwa 1 Std. Dieselbe soll 3—4 Tage vor dem Gebrauch zubereitet werden.

1145. Einfache Linzertorte.

Zut.: 65 g Butter oder Margarine, 250 g Zucker, 1 Ei, 1 Eßl. Zimt, Messerspitze Nelken, die abgeriebene Schale ½ Zitrone, 2 Eßl. Kirschwasser, ½ Pfd fein verwiegte Haferflocken oder Walnüsse, ½ Pfd. Mehl, 1 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver, 1/16 l Milch, ½ Pfd. Marmelade.

Der schaumigen Butter gibt man Zucker und Ei zu, rührt die Masse schaumig (20 Min.), mengt die Gewürze und Haferflocken darunter und läßt den Teig 1 Tag stehen. Hierauf gibt man zu gleicher Zeit Mehl, unter welches man das Backpulver gemischt hat und die Milch darunter und verarbeitet den Teig weiter wie in Nr. 1144 angegeben.

1146. Makronentorte.

Zut.: Zum Teigboden: 200 g Mehl, 140 g Butter, 70 g Zucker. — Makronenmasse: 2 Eiweiß, ¾ Pfd. geschälte, geriebene Mandeln, ¾ Pfd. Zucker, 120 g Eiweiß, 6 Eßl. Johannisbeer- oder Himbeergelee.

Von Mehl, Butter und Zucker wird auf dem Wellbrett mit Hilfe eines großen Messers ein Butterteig hergestellt, der möglichst wenig mit der Hand gearbeitet werden darf. Sodann wellt man ihn ungefähr ½ cm dick aus und belegt damit ein bestrichenes Kuchenblech im Durchmesser von etwa 27 cm. Alsdann wird der Boden in mittelmäßig heißem Ofen (bei 160°) lichtgelb gebacken. (Backzeit: 25 Min.) Unterdessen werden die geschälten, ja nicht im Ofen nachgetrockneten Mandeln mit den zwei Eiweiß und dem Zucker in einem Mörser so fein als möglich gestoßen und der Schnee der Eiweiß darunter gearbeitet. Die Makronenmasse füllt man sodann in einen Spritzsack, den man mit einer weiten, gezackten Tülle versehen hat

und spritzt auf den aus dem Ofen kommenden Kuchen ein weites Gitter und einen Rand. Man bäckt die Torte zum zweiten Male in mäßiger Hitze bei 120° ungefähr ¾ Std. Nach dem Erkalten füllt man die Gitteröffnungen mit Gelee.

1147. Mandeltorte.

Zut.: 9 Eier, ½ Pfd. Zucker, ½ Pfd. geschälte, geriebene Mandeln, einige bittere Mandeln, Saft 1 Zitrone, 80 g Mehl — Glasur Nr. 1170.

Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, mit Zitronensaft gewürzt und der steife Schnee nebst Mandeln und Mehl zu gleicher Zeit unter die Eiermasse gezogen. Der Teig wird in eine vorbereitete Tortenform im Durchmesser von 26 cm gefüllt und in mittlerer Hitze bei 150° 1 Std. gebacken. Nach dem Erkalten kann die Torte mit einer Arrakglasur überzogen und nach Belieben verziert werden.

1148. Marmortorte.

Zut.: ¾ Pfd. Butter, 1 Pfd. mit Vanille gewürzten Zucker, 6 Eier, ½ Pfd. Weizenmehl, ½ Pfd: Kartoffelmehl, 75 g geschälte, geriebene Mandeln, 1 Eßl. Arrak. — Zum Einrühren: 20 g Kakao.

Die Butter wird schaumig gerührt, die anderen Zutaten nach und nach darunter gemengt und der Teig so lange gerührt, bis er Blasen wirft (ungefähr ¾ Std.). Nun teilt man den Teig in der Schüssel in zwei Teile, mengt unter die eine Hälfte den Kakao und zieht mit dem Kochlöffel die braune Masse in 3—4 Zügen unter den weißen Teig. Eine Tortenform wird mit Butter bestrichen, mit Mehl bestäubt, der Teig vorsichtig eingefüllt und bei 160° 1¼ Std. gebacken. (Tortengröße: 26 cm im Durchmesser.)

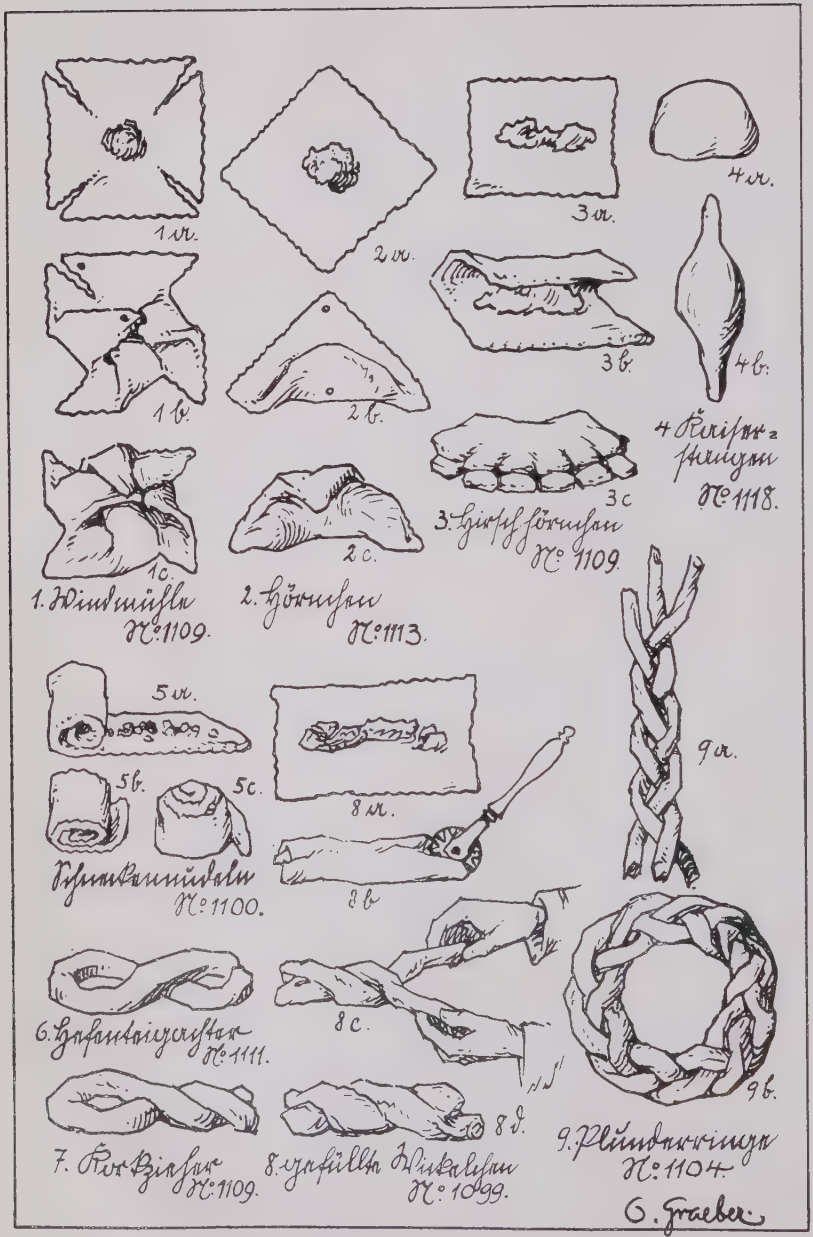
1149. Markgräflertorte.

Zut.: Zu dem Boden: 400 g geriebene Haselnüsse, 400 g Zucker, 11 Eiweiß. — Zur Fülle: 80 g geschälte Haselnüsse, 80 g geschälte Mandeln. — Zum Rösten derselben: 30 g Zucker. — Zur Buttercreme: 200 g Butter, 230 g Staubzucker, 4 Eßl. Mokkaessenz.

Unter den steifen Schnee der Eiweiß mengt man Zucker und geriebene Haselnüsse, füllt den Teig in drei vorgerichtete Tortenformen in der Größe von 26 cm Durchmesser und bäckt sie in mäßig heißem Ofen bei 140° ¾ Std. Unterdessen werden die Haselnüsse im Backofen leicht geröstet, damit die Schalen sich lösen. Sodann werden die geschälten Mandeln, samt den Haselnüssen, — auf einem Blech liegend — mit Zucker überstreut im Ofen lichtgelb geröstet und hierauf gemahlen. Zur Creme wird die Butter sehr schaumig gerührt und mit dem Zucker und der Mokkaessenz tüchtig gerührt. Von dieser Masse nimmt man zur Spritzverzierung 4 Eßlöffel voll weg, mischt unter das Zurückgebliebene die gemahlenen Haselnüsse und Mandeln und bestreicht damit die drei Tortenteile. Diese werden zusammen-

Die Herstellung einer Merinkentorte. Siehe Nr. 1150.
Rechts unten Boden. Links unten Ring. Links oben Deckel. Rechts oben fertige Torte.

Trauben- oder Stachelbeerkuchen mit Merinkenmasse gespritzt und mit Früchten belegt.
Siehe Nr. 1227.



Der Werdegang von Hefekleingebäck.

gesetzt, mit der zurückgestellten Buttercreme, welche man nochmals tüchtig gerührt hat, verziert und der äußere Rand damit glatt bestrichen.

1150. Merinkentorte.

Zut.: 10 Eiweiß, 1 Pfd. mit Vanille gewürzten Zucker, Papier. — Zum Füllen: $1^1/_4$ l süßen Rahm, 220 g mit Vanille gewürzten Zucker.

Unter den sehr steifen Schnee der Eiweiß mengt man mit dem Schneebesen so leicht als möglich den Zucker. Sodann spritzt man die Masse, welche man in einen mit einer Tülle versehenen Spritzsack gefüllt hat, auf das Papier und zwar mit glatter Tülle den Boden (26 cm Durchmesser), mit Sterntülle den Zwischenring und den Deckel. Den Boden formt man, indem man von außen beginnend, immer kleiner werdende, dicht nebeneinander lagernde Ringe spritzt. Den Zwischenring spritzt man zopfartig (3 cm breit und 3 cm hoch). Für den Deckel zeichnet man auf Papier ein Gitter, das man nachspritzt und auf den Kreuzungsstellen mit Eiweißpunkten verziert. Nun legt man das Papier auf ein heißes Blech und bäckt die Tortenteile in abgekühltem Ofen gelb (bei 100°). Sollte der Ofen noch zu warm sein, was sich durch rasches Gelbwerden der Torte bemerkbar macht, läßt man den Backofen offen. Um die Torte vom Papier zu befreien, legt man sie sofort nach dem Backen auf den nassen Tisch und löst die einzelnen Teile nach 10 Min. ab. Vor Gebrauch legt man den Boden auf eine Tortenplatte, darauf den Ring, füllt den Zwischenraum mit Schlagrahm und bedeckt letzteren mit dem Deckel. Die Zwischenräume des Gitters, sowie den Rand bespritzt man mit Schlagrahm.

1151. Merinkenschalen.

Zut.: 5 Eiweiß, $^1/_2$ Pfd. mit Vanille gewürzten Zucker, $^1/_3$ l süßen Rahm, 60 g mit Vanille gewürzter Zucker.

Von der Merinkenmasse formt man mit 2 Eßlöffeln 12—14 gleichmäßige Klöße, welche man auf ein mit Papier belegtes heißes Blech setzt. Oder man spritzt mit Hilfe des Spritzsackes und Sterntülle Zöpfchen in der Größe von etwa 7—8 cm. Die Schalen werden dunkelgelb gebacken, das Papier auf den nassen Tisch gelegt und die Merinken losgelöst. Vor dem Auftragen gibt man zwischen je 2 Schalen 1 großen Eßlöffel Schlagrahm.

1152. Mokkatorte.

Zut.: 5 Eier, $^1/_4$ Pfd. Zucker, 60 g Mehl, 60 g Kartoffelmehl. — Zur Creme: 60 g Mokkabohnen, $^1/_8$ l Wasser, $^1/_4$ Pfd. Zucker, 5 Eigelb, $^1/_4$ Pfd. Butter. — 1 Eßl. Staubzucker, Schlagrahm von $^1/_5$ l süßem Rahm und 1 Teel. Mokkaessenz.

Die Eigelb der 5 Eier werden mit dem Zucker gut schaumig gerührt und sodann der Schnee der Eiweiß und die beiden Mehl-

sorten leicht darunter gezogen. Man füllt den Teig in eine Timbalform im Durchmesser von 16 cm und bäckt sie vorsichtig etwa ¾ Std. bei 140°. Während dieser Zeit darf der Ofen nicht geöffnet werden. Sodann gibt man den frisch gebrannten gemahlenen Kaffee in das kochende Wasser und läßt ihn gut zugedeckt ½ Std. ziehen. Zur Creme werden die Eigelb mit dem Zucker schaumig gerührt, der durchgeseihte Kaffee vorsichtig darunter gemengt und die Masse auf der Seite des Herdes dick geschlagen. Sobald sich die Creme schlängelt, nimmt man sie vom Herde weg, läßt sie unter Schlagen erkalten und gibt sie langsam unter die schaumig gerührte Butter. Sodann wird das Bisquit quer in 8 Teile geschnitten und bei 5 der oberen Scheiben werden mit einem 5 cm breiten runden Ausstecher 5 kleine Scheiben ausgestochen. Der unterste Boden wird mit Creme bestrichen, der zweite Boden darauf gesetzt und ebenfalls bestrichen. So arbeitet man weiter, bis man Scheiben und Ringe wieder in ihre frühere Lage gebracht hat. Das ganze Äußere wird nun mit Creme bestrichen und die übrige Creme in einen Sack mit Sterntülle gefüllt und damit die Mokkatorte hübsch verziert. Der innere Hohlraum wird mit steif geschlagenem Schlagrahm, unter welchen man Mokkaessenz und Staubzucker gezogen hat, hoch gefüllt und der obere Rand mit Schlagrahm gespritzt.

1153. Museumstorte.

Zut.: Zum Blätterteig: 150 g Mehl, 150 g Butter, ½ Ei, $^1/_{12}$ l Wasser, Prise Salz. — 6 Eßl. Johannisbeermarmelade, 1½—2 l Schlagrahm, 3 Eßl. Aprikosenmarmelade.

Von dem nach Nr. 1053 hergestellten Blätterteig wellt man drei runde Kuchen im Durchmesser von 28 cm aus und zwar den ersten $^1/_5$ cm dick, die beiden anderen nur halb so dick. Nach dem Backen auf dem nassen Blech wird der dickste Kuchen mit Johannisbeermarmelade bestrichen, die Hälfte des abgetropften, süßen Schlagrahms darüber geschichtet und mit dem zweiten Kuchen bedeckt. Alsdann füllt man den Rest des Schlagrahms darauf und belegt die Torte mit dem mit Aprikosenmarmelade bestrichenen dritten Kuchen. Der Rand wird mit einem Tafelmesser glatt gestrichen und die Torte bis zum Gebrauch auf Eis gestellt.

1154. Katharina Bedenktorte.

Zut.: 10 Eier, 155 g Zucker, 80 g gemahlene Haselnüsse, 80 g gemahlene Mandeln, 80 g Mehl. — Zur Fülle: 75 g Haselnüsse, 75 g geschälte, geriebene Mandeln, 135 g mit Vanille gewürzten Zucker, $^1/_{10}$ l Weißwein, 2 Eßl. Arrak. — Glasur Nr. 1170.

8 Eigelb, 2 ganze Eier und der Zucker werden zusammen schaumig gerührt, der steife Schnee der Eiweiß mit dem Mehl, Haselnüssen und den Mandeln darunter gemengt und die Masse in drei vorbereitete Tortenformen im Durchmesser von 26 cm gefüllt. Diese bäckt man in mäßig heißem Ofen bei 140° etwa ¾ Std. Die mög-

lichst feingeriebenen Mandeln und Haselnüsse vermengt man zur Fülle mit dem Zucker, Weißwein, Arrak, bestreicht die erkalteten Tortenböden damit, setzt sie zusammen und glasiert die Torte.

1155. Pilztorte.

Zut.: 12 Eier, 180 g Zucker, 150 g Mehl, 30 g Kakao, 45 g zerlassene Butter. — Zur Buttercreme: 4 Eigelb, 1 Ei, 100 g Zucker, 210 g Butter, 1 Eßl. feinen Kakao. — Für die Pilze: 1 Eiweiß, 50 g Zucker. — 12 Pistazien.

Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt und das Mehl, Kakao, zerlassene Butter und der steife Eierschnee leicht darunter gezogen. Auf gut bestrichene, mit Mehl bestäubte Backbleche zeichnet man mit einem Tortenrand 6 gleichmäßige Ringe im Durchmesser von 26 cm. Auf diese Ringe streicht man den angerührten Teig ¾ cm dick und bäckt die Böden in guter Hitze (bei 160°) 10—15 Min. Man läßt sie einzeln erkalten und setzt sie dann aufeinander, wobei man auf jeden Boden eine messerrückendicke Schichte Buttercreme streicht. Nun wird die Torte gleichmäßig zugeschnitten und oben ebenfalls mit Buttercreme (Nr. 1183) bestrichen. Unter den Rest der Buttercreme, etwa 1/5 der Masse, mengt man 1 Eßlöffel Kakao, füllt die Creme in einen mit einer Sterntülle versehenen Spritzsack und spritzt gleichmäßige, dicht nebeneinander sitzende Sternchen an den Rand der Torte. Einen zweiten Kranz Sternchen spritzt man vom Rand aus 3 cm einwärts. Dazwischen streut man die feinverwiegten Pistazien. Von Merinkenmasse (1150) spritzt man kleine Pilzchen, und zwar Strunk und Hütchen, welche man nach dem Backen vom Papier nimmt und nach Belieben die Hütchen mit roter Glasur färbt oder auch nur mit Kakao bestreut. Man setzt Strunk und Hütchen mit wenig Buttercreme zu Pilzchen zusammen und ordnet sie hübsch auf der Torte.

1156. Polonaisentorte.

Zut.: 8 Eigelb, 270 g Zucker, 135 g Mandeln, 1 Teel. abgeriebene Zitronenschale, 75 g Mehl, 8 Eiweiß. — Zur Fülle: 2 Eiweiß, 80 g Zucker, 6 Eßl. Marmelade.

Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt, das Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen und nebst dem gesiebten Mehl, den gemahlenen Mandeln und Zitrone unter die Eiermasse gezogen. Den erhaltenen Teig füllt man in eine vorgerichtete Tortenform im Durchmesser von 26 cm und bäckt sie in mittlerer Hitze (150°) etwa 1 Std. Man nimmt die Torte heraus, schlägt von den 2 Eiweiß einen festen Schnee, zieht den mit Vanille gewürzten Zucker darunter und spritzt mit Hilfe eines Spritzsackes, in welchem eine Sterntülle steckt, außen am Rand einen Kranz. Nun läßt man kranzbreit Raum frei und spritzt der Mitte zu nochmals einen Kranz. In die Mitte der Torte spritzt man einen Punkt. Den zwischen der Merinkenmasse leer gebliebenen Raum füllt man mit einer hellen Marmelade, stellt

die Torte nochmals in den ganz wenig heißen Ofen und läßt die Merinkenmasse lichtgelb backen.

1157. Prinzentorte.

Zut.: 8 Eier, ¾ Pfd. Zucker, 4 Eßl. Hägenmark, 190 g geschälte, geriebene Mandeln, 45 g feingeschnittenes Zitronat, 45 g feingeschnittenes Orangeat, 150 g Kartoffelmehl. — Zur Glasur: 250 g Zucker, ⅛ l Wasser, 4 Eßl. Hägenmark.

Zucker, Eigelb und Hägenmark werden ¾ Std. gerührt, das feingeschnittene Zitronat und Orangeat, Mandeln und mit dem steifen Eierschnee das Kartoffelmehl darunter gezogen. Die Masse kommt in eine vorbereitete Tortenform im Durchmesser von 26 cm und wird 1 Std. in mittlerer (bei 150°) Hitze gebacken. Nach dem Erkalten wird die Torte mit der Arrakglasur überzogen und solange die Glasur noch feucht ist, werden mit dem in Hägenmark getauchten Messer Streifen durchgezogen.

1158. Punschtorte.

Zut.: 10 große Eier, 6 Eischwer Mehl, 6 Eischwer Zucker, 3 Eischwer Butter. — Zum Punsch: ⅛ l Wein, 60 g Zucker, 4 Eßl. Arrak, Saft 1 Zitrone. — Zum Füllen: 4 Eßl. Aprikosenmarmelade. — Arrak- oder Fondantglasur Nr. 1170 od. 1172.

Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, hierauf Zucker, Eigelb und das gesiebte Mehl nebst der zerlassenen, ja nicht heißen Butter, mit dem Schneebesen darunter gegeben. Die Masse wird in eine gut gestrichene Form im Durchmesser von 28 cm gefüllt und bei mäßiger Hitze (150°) 1 Std. gebacken. Sobald die Torte erkaltet ist, wird sie in der Mitte durchgeschnitten, die Schnittflächen werden mit Arrakpunsch übergossen und mit Marmelade bestrichen. Nun wird die Torte wieder zusammengesetzt und glasiert. Zum Punsch wird der Wein mit dem Zucker, Arrak und Zitronensaft bis vor das Kochen gebracht.

1159. Richelieutorte.

Zut.: 5 Eier, 5 Eigelb, 180 g Zucker, 90 g Mehl, 90 g Kartoffelmehl, 150 g Butter. — Zur Creme: 2 Eigelb, 1 ganzes Ei, 60 g Zucker, 120 g Butter, 1 Messerspitze grüne Bretonfarbe. — Zum Füllen und Bestreichen: 6 Eßl. Aprikosenmarmelade oder Hägenmark und 50 g blätterig geschnittene Mandeln.

Eigelb, ganze Eier und Zucker werden in einer irdenen Schüssel auf der Seite des Herdes schaumig geschlagen (¾ Std.). Die Masse darf nicht heiß, sondern nur warm werden und ist fertig, wenn sie sich beim Ablaufen vom Schneebesen schlängelt. Sodann mengt man zu gleicher Zeit zerlassene, ja nicht heiße Butter, Mehl und Kartoffelmehl darunter, füllt den Teig in eine vorgerichtete Form, im Durchmesser von 26 cm und bäckt sie sehr langsam in mäßig heißem Ofen (140°) 1¼ Std. Während dieser Zeit schlägt man zur Creme Eigelb, ganzes Ei nebst Zucker auf der Seite des Herdes schaumig (½ Std.) und gibt die Masse, welche nur lauwarm sein darf, unter die schaumig

gerührte Butter. Nach einigen Stunden, wenn die Torte erkaltet ist, wird sie quer durchschnitten, mit 4 Eßlöffel Aprikosenmarmelade oder Hägenmark gefüllt und wieder in ihre frühere Lage zusammengesetzt. Hierauf bestreicht man den Rand, sowie in der Mitte der Torte eine 8 cm breite runde Fläche mit Marmelade und bestreut beides mit blättrig geschnittenen Mandeln. Die frei gebliebene Oberfläche der Torte wird mit der mit Zuckerfarbe gefärbten Buttercreme (Nr. 1183), welche man bis dahin auf Eis aufbewahrt hat, bestrichen und mit dem Rest der Creme verziert.

1160. Sandtorte.

Zut.: $^3/_4$ Pfd. Butter, 5 Eier, 4 Eigelb, $^3/_4$ Pfd. Zucker, $^3/_4$ Pfd. Kartoffelmehl, $^1/_{16}$ l Rum, $^1/_2$ Teel. abgeriebene Zitronenschale, Schnee von 4 Eiweiß.

Die Butter wird auf der Seite des Herdes vorsichtig ausgekocht, sodann abgegossen (wobei man den Bodensatz zurückläßt) und zum Erkalten in Wasser gestellt. Ist sie steif, so rührt man die Butter schaumig, gibt Eier, Eigelb und Zucker zu und rührt den Teig ¾ Std. Hierauf mengt man Kartoffelmehl, Rum, Zitrone und den steifen Eierschnee darunter, füllt die Masse in eine vorbereitete Form im Durchmesser von 24 cm und bäckt sie sehr vorsichtig in mäßiger Hitze (150°) 1¼ Std. Nach dem Backen wird sie gestürzt, möglichst langsam abgekühlt und mit feinem Zucker bestreut.

1161. Silbertorte.

Zut.: 225 g Butter, 400 g Zucker, Saft und abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 225 g geschälte, gut trockene, geriebene Mandeln, 225 g Mehl, 15 Eiweiß. Glasur Nr. 1185, Spritzglasur 1179.

Die schaumige Butter wird mit dem Zucker und der Zitrone ½ Std. gerührt. Hierauf gibt man gleichzeitig Mandeln, Mehl und den sehr steifen Eierschnee leicht unter den Teig und füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl bestäubte Form mit 24 cm Durchmesser. Die Torte braucht in mittlerer Hitze (150°) etwa 1 Std. Backzeit. Nach dem Backen kann man sie glasieren und mit Spritzglasur verzieren.

1162. Einfache Schokoladetorte.

Zut.: 8 Eier, $^1/_2$ Pfd. Zucker, 200 g Mehl, 60 g Schokolade, Schokoladeglasur Nr. 1174.

Die Eier werden mit dem Zucker auf der Seite des Herdes so lange geschlagen, bis sich die Masse beim Ablaufen vom Schneebesen schlängelt. Alsdann mengt man vorsichtig die geriebene Schokolade und das gesiebte Mehl darunter, füllt die Masse in die vorbereitete Tortenform im Durchmesser von 26 cm und bäckt sie in mittlerer Hitze (bei 150°) 1 Std. Nach dem Erkalten wird die Torte mit einer Schokoladeglasur überzogen und nach Belieben mit Schokoladeschlagrahm (Nr. 1013) gefüllt.

1163. Feine Schokoladetorte.

Zut.: 350 g Zucker, 10 Eier, $^1/_2$ Pfd. geschälte, geriebene Mandeln, 150 g Schokolade. — Zur Schokoladeglasur: 80 g Couverture oder Schokolade, 160 g Zucker, $^1/_4$ l Wasser.

Man rührt Zucker und Eigelb schaumig, mengt geriebene Schokolade nebst Mandeln und Eierschnee darunter, füllt die Masse in eine Tortenform im Durchmesser von 26 cm und bäckt sie in mäßig heißem Ofen (bei 140°) 1¼ Std. Nach dem Erkalten kann die Torte mit Schokolade oder Arrakglasur überzogen oder mit Schokoladebuttercreme verziert werden.

1164. Trüffeltorte.

Zut.: 7 Eier, 210 g Zucker, 210 g Mehl. — Zur Creme: 4 Eigelb, 1 Ei, 90 g Zucker, 180 g Butter, 2 Eßl. Kakao. — Zu den Trüffeln: 100 g gute Schokolade, 60 g Butter, 1 Eßl. süßen Rahm, 2 Eßl. Schokoladekrumen.

Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen. Hierauf schlägt man den Zucker und die Eigelb 5 Min. mit, mengt das gesiebte Mehl darunter, füllt die Masse in eine gestrichene Tortenform (26 cm) und bäckt sie bei mäßiger Hitze (bei 140°) 1 Std. Während dieser Zeit bereitet man mit den angegebenen Zutaten nach Nr. 1185 eine Schokoladebuttercreme, ebenso die nach Nr. 1520 hergestellten Trüffeln und stellt sie kalt. Nachdem die Torte erkaltet ist, schneidet man sie in der Mitte durch, füllt sie mit 3 Eßl. Schokoladebuttercreme, setzt sie wieder zusammen und bestreicht die ganze Torte mit Creme. Den Rest der Buttercreme füllt man in eine Garnierspritze und spritzt damit die Torte von der Mitte aus in Sternform. Am Rande der Tortenoberfläche spritzt man einen Kranz von Buttersternchen und setzt in jedes Feld des Sternes eine Schokoladetrüffel.

1165. Toboschtorte.

Zut.: 12 Eier, 180 g Zucker, 180 g Mehl, 45 g zerlassene Butter. — Zur Creme: 4 Eigelb, 1 Ei, 120 g Zucker, 210 g Butter, 2 Eßl. Kakao.

Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt; darunter zieht man leicht Mehl, Eierschnee und die zerlassene Butter. Backbleche werden mit Butter bestrichen, mit Mehl bestäubt und darauf 6 Ringe gezeichnet im Durchmesser von 26 cm. Nun verteilt man so rasch als möglich den Teig auf diese Flächen und bäckt sie in guter Hitze (170°) rasch hellgelb (25 Min.). Wenn die Böden erkaltet sind, bestreicht man sie mit der nach Nr. 1185 bereiteten Schokoladebuttercreme, setzt sie gleichmäßig aufeinander, schneidet die Torte am Rand schön rund, bestreicht die Oberfläche mit Buttercreme und verziert die Torte mit Hilfe der Zuckerspritze mit gezackter, kleiner Tülle mit dem Rest der Schokoladebuttercreme. Hat man nicht 6 Bleche zur Verfügung, so muß man die Masse in 2 oder 3 Abteilungen rühren.

1166. Walnußtorte.

Zut.: 8 Eier, $^1/_2$ Pfd. Zucker, $^1/_2$ Pfd. gemahlene Walnüsse. — Zur Creme: 2 Eigelb. 80 g mit Vanille gewürzten Zucker, $^1/_5$ l Milch, 20 g Mehl, $^1/_4$ l Schlagrahm. — Zur Glasur: $^1/_2$ Pfd. Zucker, $^1/_8$ l Wasser.

4 Eigelb und 4 Eier rührt man mit dem Zucker schaumig, mengt die gemahlenen Nüsse nebst dem steifen Eierschnee von 4 Eiweiß darunter, füllt die Masse in 2 bestrichene Tortenformen im Durchmesser von 24 cm und bäckt sie in mittlerer Hitze (bei 150°) etwa 40 bis 50 Min. Während die Tortenböden erkalten, rührt man zur Creme das Mehl mit der Milch glatt, gibt sie unter die mit Zucker schaumig gerührten Eigelb und schlägt sie auf dem Feuer, bis sie anfängt zu kochen. Die erkaltete Creme, unter welche man den steifen Schlagrahm gezogen hat, streicht man auf den Tortenboden, setzt den zweiten darauf, glasiert und verziert die Torte. Ist man nicht im Besitze von 2 Tortenformen, so wird die Torte in einer Form gebacken und nach dem Erkalten durchgeschnitten.

1167. Weinsbergertorte.

Zut.: 8 Eier, 250 g Zucker, 120 g geriebene Mandeln, 40 g fein geschnittenes Zitronat, 40 g fein geschnittenes Orangeat, 1 Teel. Zimt, 160 g geröstetes, geriebenes Schwarzbrot, welches man mit $^1/_6$ l Wein angefeuchtet hat. — Zum Übergießen: $^1/_6$ l Wein, 2 Eßl. Zucker. — Arrak- oder Fondantglasur Nr. 1170 od. 1172.

Eigelb und Zucker werden 1 Std. tüchtig gerührt, die übrigen Zutaten zugegeben und zuletzt der feste Eierschnee leicht darunter gemengt. Man füllt die Masse in eine vorbereitete Tortenform im Durchmesser von 26 cm und bäckt sie in mäßig heißem Ofen (bei 150°) 1 Std. Nach dem Backen übergießt man die Torte mit heißem Wein welchem man den Zucker zugegeben hat und glasiert die Torte nach 24 Std. mit einer Arrak- oder Fondantglasur.

1168. Zeppelintorte.

Zut.: 9 große Eier, 225 g Zucker, 225 g geschälte, geröstete Mandeln, 45 g Kartoffelmehl. — Zur Creme: 50 g Kaffee, $^1/_5$ l Wasser, 5 Eigelb, 150 g Zucker, 2 Teel. Kartoffelmehl, 200 g Butter. — Zur Verzierung: 15 Stück Eiswaffeln.

Die geschälten Mandeln werden auf einem Blech im Backofen gelb geröstet und nach dem Erkalten durch die Reibmaschine getrieben. Eigelb und Zucker rührt man schaumig, mengt den steifen Eierschnee nebst den Mandeln und Kartoffelmehl darunter und füllt den Teig in eine vorgerichtete Tortenform im Durchmesser von 26 cm. In mittlerer Hitze (bei 140°) braucht die Torte 1 Std. zum Backen. Die erkaltete Torte wird in 3 gleich dicke Schichten geschnitten, die einzelnen Platten werden mit der nach Nr. 1188 hergestellten Mokkacreme bestrichen und wieder zusammengesetzt. Zuletzt wird die ganze Torte mit Creme hübsch verziert und zwar stellt man die Waffeln von der Mitte aus, ähnlich den Speichen eines Rades.

1169. Züricher Torte.

Zut.: 10 Eier, $^1/_2$ Pfd. Zucker, $^1/_2$ Pfd. Mandeln, 80 g Mehl, Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone, Messerspitze Nelken, $^1/_2$ Teel. Zimt.

Unter die mit dem Zucker schaumig gerührten Eigelb zieht man Gewürz, Mehl, die geriebenen Mandeln, sowie den steifen Eierschnee und füllt den Teig in eine bestrichene Tortenform im Durchmesser von 26 cm. Die Torte braucht in mäßiger Hitze bei 140° 1 Std. Backzeit. Nach dem Abkühlen wird sie mit Staubzucker bestreut.

1170. Arrak- oder Kirschwasserglasur.

Zut.: 200 g Puderzucker, 2 Eßl. heißes Wasser, 2 Eßl. Arrak.

Der gesiebte Puderzucker, der nicht mit Staubzucker verwechselt werden darf, wird mit Arrak oder einem andern feinen Alkohol und Wasser 10 Min. gerührt und die erhaltene Glasur in die Mitte der Torte gegossen. Man sucht durch seitliches Halten und Drehen die Glasur über die Oberfläche der Torte zu verbreiten. Der Rand der Torte wird mit dem Pinsel glasiert. Man läßt die Torte 1 Std. ruhig stehen, damit sie keine Sprünge bekommt und verziert sie nach dem Festwerden mit Spritzglasur.

1171. Eiweißglasur.

Zut.: 125 g Puderzucker, 2 Eiweiß.

Das Eiweiß wird mit dem feingesiebten Puderzucker in einer Porzellan- oder Glasschale $^1/_2$ Std. tüchtig gerührt und gleichmäßig über das Gebäck verteilt.

1172. Fondantglasur.

Zut.: 200 g Zucker, $^1/_5$ l Wasser, Farbe oder Likör.

In einem gut glasierten, kleinen Töpfchen läßt man Zucker und Wasser so lange kochen, bis die Zuckerlösung große Blasen wirft. Sodann stellt man das Töpfchen in eine Schüssel mit kaltem Wasser, rührt so lange, bis die Masse ein milchweißes Aussehen hat, würzt oder färbt nach Belieben die Glasur und streicht sie über das Backwerk. Sollte die Glasur während des Rührens zu dick werden, so kann man einige Tropfen kaltes Wasser zugeben.

1173. Kaffeeglasur.

Zut.: 200 g Zucker, $^1/_5$ l Wasser, 1 Eßk. starken Kaffee, (25 g frisch gebrannten fein gemahlenen Kaffee, $^1/_{10}$ l Wasser).

Unter die nach Nr. 1172 hergestellte sehr dicke Fondantglasur gibt man während des Kaltrührens den starken Kaffee zu und färbt die Glasur nach Bedarf mit dunkel gefärbtem Zucker.

Oder:

Zut.: 200 g Puderzucker, 4 Eßl. starken Kaffee, Eiweiß von $^1/_4$ Ei.

Siehe Nr. 1170.

1174. Schokoladeglasur.

Zut.: 75 g Couverture, 150 g Zucker, $^1/_4$ l Wasser.

Couverture oder feine Schokolade wird in einem Porzellanschüsselchen so lange auf die Seite des Herdes gestellt, bis sie sich leicht verrühren läßt. Während dieser Zeit wird Zucker und Wasser gekocht, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Dazu gibt man die glatt verrührte Couverture und läßt die Glasur kochen, bis sie große Blasen wirft. Nun nimmt man sie vom Feuer weg, streicht die Glasur an der Seitenwand des Kochgefäßes, bis sie lauwarm ist, und gießt sie über das zu glasierende, erkaltete Backwerk. Wenn möglich läßt man die Glasur in der Nähe des Ofens trocknen. Couverture ist in jeder Konditorei erhältlich. In Ermangelung von Couverture kann man auch unentölten Kakao nehmen. In diesem Fall gibt man etwas mehr Zucker zu.

Oder:

Zut.: 200 g Zucker, 1 Eßl. Kakao, $^1/_5$ l Wasser.

Die angegebenen Zutaten werden zusammen wie Fondantglasur gekocht; wenn die Glasur beim Einstellen in kaltem Wasser zu dick werden sollte, kann man einige Tropfen kaltes Wasser zuspritzen.

Oder:

Zut.: 180 g Puderzucker, 25 g Kakao, 4 Eßl. heißes Wasser.

Wird wie Arrakglasur zubereitet. (Nr. 1170.)

1175. Himbeerglasur.

Zut.: 200 g Puderzucker, 4 Eßl. Himbeersaft.

Wird wie Nr. 1170 zubereitet.

1176. Wasserglasur.

Zut.: 200 g Puderzucker, 13 Eßl. heißes Wasser.

Der fein gesiebte Puderzucker wird mit dem Wasser 10 Min. gerührt und über das aus dem Ofen kommende Backwerk gezogen.

1177. Gekochte Zuckerglasur (zum Glasieren von Leckerle, Gewürznüssen usw.).

Zut.: 200 g Grießzucker, $^1/_8$ l Wasser.

Zucker und Wasser werden in einer kleinen Messingpfanne unter Abschäumen gekocht, bis sich beim Ablaufen ein Faden bildet. Nun stellt man die Glasur, damit sie während des Arbeitens nicht hart wird, in kochendes Wasser und taucht das Backwerk mit der Oberfläche leicht ein. Die Glasur muß nach dem Trocknen ein weißliches Aussehen haben.

1178. Zitronenglasur.

Zut.: 200 g Puderzucker. $1^1/_2$—2 Eßl. durchgeseihten Zitronensaft.

Die Herstellung ist dieselbe wie in Nr. 1170.

1179. Spritzglasur.

Zut.: 10 g Eiweiß. 80—90 g Staubzucker, 2 Tropfen Zitronensaft.

Den feingesiebten Staubzucker rührt man mit dem Eiweiß und Zitronensaft so lang, bis er in langem Faden vom Löffel läuft. Nach Bedarf gibt man rote oder grüne Zuckerfarbe oder etwas Kakao zu. Die Glasur wird in kleine Pergamenttütchen gefüllt und damit gespritzt.

1180. Creme zum Füllen von Torten.

Zut.: 2 Eier, 60 g Zucker, $^3/_8$ l Milch, in welcher man $^1/_4$ Stange Vanille ausgezogen hat, 20 g Stärkemehl, 2 Blatt Gelatine, $^1/_4$ Pfd. geröstete Haselnüsse, 80 g Butter, 6 Eßl. Schlagrahm.

Unter die mit Zucker schaumig gerührten Eier gibt man Stärkemehl, die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine, sowie die erkaltete Vanillemilch und schlägt die Creme auf dem Herd, bis sie anfängt dick zu werden. Nachdem man die Masse kalt gerührt hat, zieht man sie leicht unter die schaumig gerührte Butter und mengt vor dem Einfüllen die im Backofen gerösteten, wieder kalt gewordenen und gemahlenen Haselnüsse, sowie den Schlagrahm darunter. Gefüllte Torten sollen nicht lange stehen bleiben.

1181. Russische Creme
als Füllung für Torten, Hippen, Tüten u. dgl.

Zut.: 80 g Zucker, 2 große Eigelb, 2 Eiweiß, $^1/_4$ l Schlagrahm, 1 Eßl. Arrak, 2 Blatt Gelatine. — Zum Auflösen der Gelatine: $^1/_{12}$ l Wasser.

Die 1 Std. in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine wird in $^1/_{12}$ l Wasser in der Wärme aufgelöst und solange gerührt, bis sie glatt geworden ist. Alsdann gibt man sie nebst dem steifen Eierschnee, Schlagrahm und Arrak unter die mit Zucker schaumig gerührten Eier, stellt die Masse in kaltes Wasser, bis sie anfängt steif zu werden und füllt sie in das vorbereitete Backwerk.

1182. Aprikosen-, Pfirsich-, Erdbeer- oder Himbeerbuttercreme.

Zut.: 4 Eigelb, 120 g Zucker, $^1/_5$ l Milch, Kartoffelmehl 25 g, 4 Eßl. durchgetriebenes Fruchtmark, 200 g Butter.

Die mit Zucker schaumig gerührten Eigelb werden mit dem Kartoffelmehl und der Milch in einer Messingpfanne auf der Seite des Herdes bis zum Kochen geschlagen und zum Erkalten in eine Porzellanschüssel gegossen. Die Masse wird nun mit durch ein feines Sieb getriebenem Fruchtmark der schaumig gerührten Butter zugegeben und als Füllcreme verwendet. Erdbeer- oder Himbeerbuttercreme kann nach Belieben noch mit roter Zuckerfarbe gefärbt werden.

1183. Buttercreme.

Zut.: 4 Eigelb, 1 ganzes Ei, 90 g Zucker, 180 g Butter.

Eigelb, das ganze Ei und Zucker werden in einer Messingpfanne auf der Seite des Herdes so lange geschlagen, bis die Masse sich schlängelt. Die etwas abgekühlte Eiermasse gibt man löffelweise, unter beständigem Rühren unter die schaumig gerührte Butter und verwendet die Creme je nach ihrer Bestimmung. Sollte sie gerinnen, so rührt man sie auf der Seite des Herdes etwa 5 Min.

1184. Buttercreme aus Puddingpulver.

Zut.: $^1/_4$ l Milch, 25 g Oetkers Puddingpulver, zum Anrühren: 4 Eßl. Wasser, 90 g Zucker, 100 g Butter.

Das Puddingpulver wird mit dem kalten Wasser angerührt, nach einer $^1/_4$ Stunde in die kochende, gesüßte Milch gegeben und nach dem Aufkochen und Kaltrühren unter die schaumige Butter gemengt. Die fertige Buttercreme wird oder kann nach Wunsch mit aufgelöster Schokolade oder durchgetriebenem Fruchtmark durchzogen werden.

1185. Schokoladebuttercreme.

Zut.: 4 Eigelb, 1 ganzes Ei, 90 g Zucker, 180 g Butter, 35 g Kakao.

Unter die fertige Buttercreme (Nr. 1183) mengt man den Kakao.

1186. Mokkacreme.

Zut.: 3 Eigelb, 2 ganze Eier, 2 Eßl. Stärkemehl, $^1/_4$ Pfd. Zucker, $^1/_2$ l süßen Rahm oder Milch, 2 Eßl. starken Kaffee, $^1/_2$ Pfd. Butter, 3 Eßl. Schlagrahm.

1187. Oder:

Zut.: 2 Eier, 80 g Zucker, $^1/_3$ l Milch, $^1/_4$ Stange Vanille, 40 g Stärkemehl, 2 Eßl. starken Kaffee, 80 g Butter, 6 Eßl. Schlagrahm.

Eigelb, ganze Eier und Zucker werden schaumig gerührt. Sodann gibt man Stärkemehl und Milch darunter, schlägt die Masse auf dem Feuer bis zum Kochen, nimmt die Creme in eine Schüssel rührt sie, bis sie vollständig kalt ist, und mengt sie nebst dem Kaffee unter die schaumig gerührte Butter. Zuletzt gibt man möglichst leicht den Schlagrahm darunter.

1188. Mokkacreme (welche man spritzen kann).

Zut.: 5 Eigelb, 150 g Zucker, 2 Teel. Stärkemehl, 1 Eßl. Kaffee ($^1/_5$ l Wasser, 50 g frisch gebrannten Kaffee) 200 g Butter.

Eigelb und Zucker rührt man schaumig, gibt Stärkemehl und den Kaffee zu und schlägt die Masse auf der Seite des Herdes bis die Creme anfängt zu kochen. Nun nimmt man sie vom Herd weg, läßt sie unter Schlagen erkalten und rührt sie löffelweise unter die schaumige Butter.

1189. Mokkaessenz für Creme u. dgl.

Zut.: 100 g Kaffee, 1/3 l Wasser, 100 g Zucker.

Eine erstklassige Kaffeesorte wird fein gemahlen, mit dem Wasser in festverschlossenem gut glasiertem Töpfchen beigestellt und langsam auf der Seite des Herdes ohne Dampfentwicklung ¼ Std. gekocht. Dann bräunt man in einem Schmälzpfännchen den Zucker kastanienbraun, löscht mit dem filtrierten Kaffee ab, kocht die Essenz in gut geschlossenem Gefäß dick (½ Std.) und füllt sie in ein gut zu schließendes Fläschchen.

1190. Baumstamm.

Zut.: 7 Eier, 4 Eischwer Zucker, 4 Eischwer Mehl, 2 Eischwer Butter. — Zur Buttercreme: 2 Eigelb, 1 Ei, 60 g Zucker, 120 g Butter, 2 Eßl. Kakao. — Marzipan.

Der steife Schnee der Eiweiß wird mit dem Zucker 5—10 Min. tüchtig geschlagen, sodann folgen die Eigelb, die ebenfalls noch 5 Min. mitgeschlagen werden und zuletzt das Mehl mit der zerlassenen, ja nicht heißen Butter. Man füllt die Masse in die vorgerichtete Baumstammform und bäckt sie in mäßig heißem Ofen 1 Std. Währenddessen bereitet man (nach Nr. 1185) eine Buttercreme, unter welche man den Kakao zieht, füllt sie in einen mit Sterntülle versehenen Spritzsack oder Zuckerspritze und spritzt damit die Baumrinde nachahmend, den gut erkalteten Baumstamm. Darauf kommt von Marzipan ein Efeuzweig, der über den Stamm gelegt wird. Will man den Baumstamm sparsamer herstellen, dann verwendet man als Teig den Wasserbiskuit Nr. 1124 und zwar von 4 Eiern und den dazu erforderlichen Zutaten. In Ermangelung einer Form kann man mit etwas Geschicklichkeit aus einer Biskuitrolle Nr. 1192 einen Baumstamm herstellen. Die abgeschnittenen gebackenen Teigenden der Rollen werden mit Hilfe von Buttercreme als Äste angesetzt und die Rolle nebst Ästen wie schon angegeben, überspritzt.

1191. Einfache Biskuitrolle.

Zut.: 1 Ei, 120 g Zucker, 6 Eßl. Milch, 150 g Mehl, 1 Eßl. Oetkers Backpulver, 5—6 Eßl. Marmelade.

Ei und Zucker rührt man schaumig, gibt die andern Zutaten darunter und streicht den Teig in einer Größe von 18 auf 40 cm auf ein gut gestrichenes Blech. Die Teigplatte wird nun sofort in heißem Ofen bei 180°, etwa 10 Minuten, gebacken. Nun nimmt man das Blech, aber nur zur Hälfte aus dem Backofen, löst und wendet die Teigplatte mit einem großen Messer um, bestreicht sie mit erwärmter Marmelade und rollt das Biskuit zu einer 18 cm langen Rolle. Die Arbeit muß möglichst im Backofen sehr rasch erfolgen, da sonst die Teigplatte bricht.

1192. Biskuitrolle.

Zut.: 4 Eier, $^1/_4$ Pfd. Zucker, $^1/_2$ Eßl. Kirschwasser, 50 g Stärkemehl, 3—4 Eßl. Marmelade. — Zucker zum Bestreuen des Wellbrettes. — Zur Glasur: 60 g Zucker, $^1/_{16}$ l Wasser.

Eigelb und Zucker rührt man schaumig, mengt Kirschwasser, Stärkemehl und den festen Eierschnee darunter und streicht den Teig auf ein mit Butter bestrichenes, mit Mehl bestäubtes und mit kleinen Holzstäbchen umlegtes Blech. Nun bäckt man die Masse in mittlerer Hitze bei 150° goldgelb (etwa 15 Minuten), stürzt sie sofort auf ein mit Grießzucker bestäubtes Wellbrett, bestreicht sie möglichst rasch mit Johannis- oder Himbeermarmelade oder Hägenmark und rollt sie schnell zusammen. Nach dem Erkalten überzieht man die Rolle mit Glasur. (Größe der aufzustreichenden Biskuitplatte: 40 cm Länge, 18 cm Breite.) Die fertige Rolle hat eine Länge von 18 cm. Vor Gebrauch schneidet man die Rolle in 2½ cm breite Schnitten. Sollte die Biskuitplatte während dem Rollen brechen, dann ist sie zu langsam, d. h. zu fest gebacken.

1193. Melone.

Zut.: 4 Eier, 130 g Zucker, 130 g Mehl, 55 g zerlassene Butter. — Zum Punsch: 3 Eßl. Wein, 1 Eßl. Zucker, 2 Eßl. Arrak. — Zum Füllen: 1 Eßl. Hägenmark. — Zum Glasieren: 2 Eßl. Hägenmark, 60 g Staubzucker, 1 Eßl. heißes Wasser, $^1/_2$ Eßl. Arrak. — 50 g Marzipan.

Oder: Wasserbiskuit Zut: 2 Eier, 2 Eßl. Wasser, 120 g Zucker, 100 g Mehl.

Unter den steifen Schnee der Eiweiß schlägt man mit dem Schneebesen Zucker und Eigelb, mengt das gesiebte Mehl und die zerlassene Butter leicht darunter und füllt den Teig in die gut vorbereitete Melonenform. Die Form wird mit dem Deckel geschlossen, wobei man zu beachten hat, daß die Rippen gut aufeinander passen. Die Melone braucht zum Backen in mittlerer Hitze, bei 150° 1 Std. Nun stürzt man sie auf ein Drahtgeflecht und schneidet sie nach dem Erkalten in der Mitte quer durch. Mit Wein, Zucker, Arrak und wenig Zitrone kocht man einen Punsch, tränkt damit die Melone und bestreicht die beiden Schnittflächen mit Hägenmark. Hierauf setzt man sie zusammen, bestreicht außen die ganze Melone mit Hägenmark und läßt dieses etwas antrocknen. Von Staubzucker, Wasser und Arrak rührt man eine Glasur und überzieht damit die bestrichene Melone. Der vorgeschriebenen Menge Marzipan gibt man einige Tropfen Spinatsaft oder grüne Zuckerfarbe zu und knetet die Farbe gut darunter. Hierauf wellt man mit Hilfe von wenig Zucker den Marzipan ½ cm dick aus, schneidet Melonenblättchen daraus und setzt diese nebst dem geformten Stiel auf die Melone. Man kann auch die 2. Masse verwenden und ebenso in Ermangelung von Staubzucker eine Fondantglasur verwenden.

1194. Süßer Rehrücken.

Zut.: 120 g Zucker, 4 Eigelb, 2 ganze Eier, 1/4 Pfd. geriebene Mandeln, 90 g geriebene Schokolade, 45 g in kleine Würfel geschnittenes Zitronat, 1 Teel. Zimt, 20 g Weckmehl, 4 Eiweiß. — Zur Glasur: 30 g Couverture, 60 g Zucker, 1/8 l Wasser. — Zum Spicken: 30 g Mandeln, 1 Eßl. Zucker.

Zucker, Eier und Eigelb rührt man schaumig und mengt die vorgerichteten Zutaten und den steifen Eierschnee leicht darunter. Man füllt die Masse in die gut gestrichene, mit Mehl bestäubte Rehrückenform und bäckt sie bei 160—170° 3/4 Std. Nach dem Backen überzieht man das Backwerk mit Schokoladeglasur (Nr. 1174) und spickt den Rehrücken mit geschälten, keilförmig geschnittenen Mandeln, welche man mit den breiten Endspitzen in gebrannten Zucker getaucht hat. Man darf den Rehrücken nicht an feuchtem Orte aufbewahren, da sonst die Glasur matt und der gebrannte Zucker an den Mandeln flüssig wird.

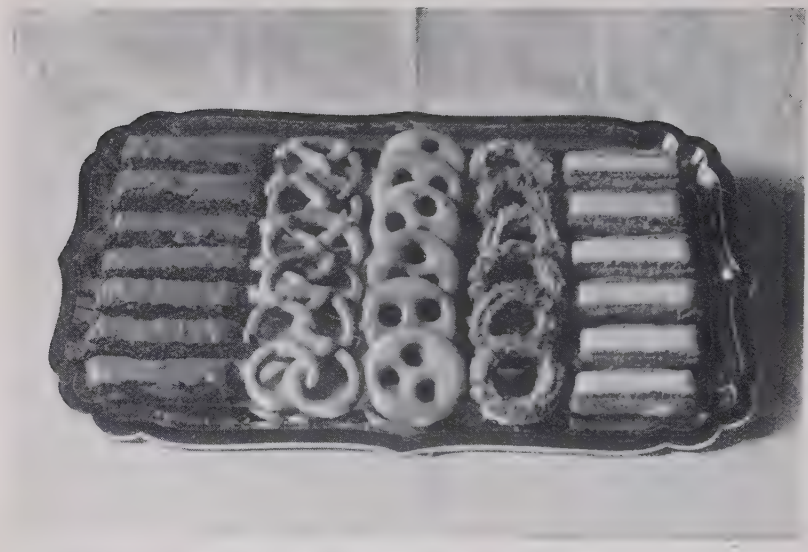
1195. Lukullus.

Zut.: 4 Eier, 120 g Zucker, 15 g bittere, 15 g süße, geschälte, geriebene Mandeln, 1 Eßl. Kognak, 40 g Mehl, 40 g Kartoffelmehl, 80 g zerlassene Butter, 1 Eßl. Kakao. — Zur Creme: 4 Eiweiß, 200 g Staubzucker, 200 g Butter, 4 Eßl. Himbeermarmelade, 1 Teel. Kakao, 80 g Marzipan. — 100 g Couverture.

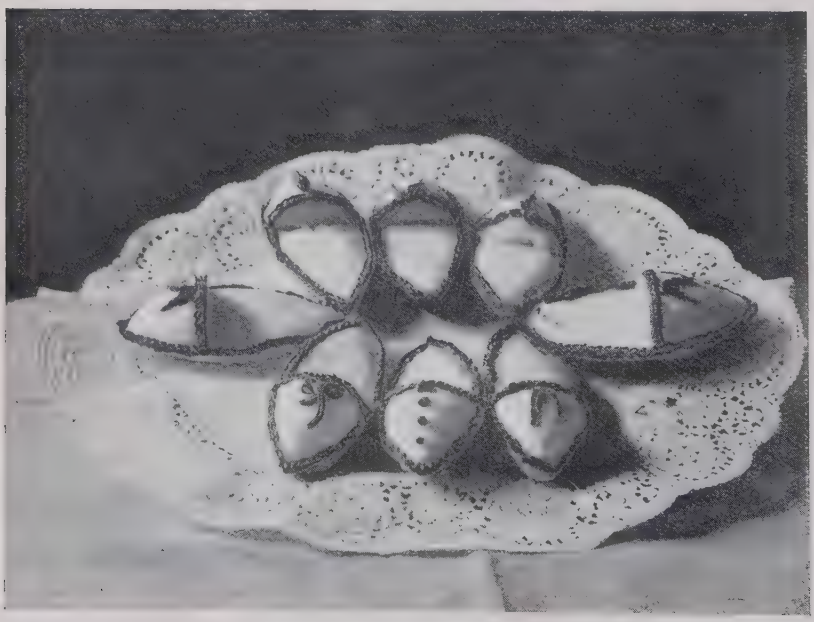
Unter die mit Zucker schaumig gerührten Eigelb mengt man die süßen und bitteren Mandeln, Kognak und nebst dem steifen Schnee der Eiweiß, Mehl, Kartoffelmehl und die zerlassene Butter. Die in zwei gleich große Mengen geteilte Masse wird in 2 bestrichene Anisbrotformen gefüllt, nachdem man zuvor die eine Hälfte mit Kakao gefärbt hat. Zum Backen rechnet man in mittlerer Hitze bei 150° etwa 1/2 Std. Für die Creme wird das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß mit dem gesiebten Staubzucker auf der Seite des Herdes bis zum Schlängeln und dann wieder kalt geschlagen. Nun wird die Creme mit der schaumigen Butter gemengt und auch in 2 Teile geteilt, wovon die eine Menge 2 Eßlöffel voll größer sein soll. Letztere bleibt weiß, während man die andere mit der durch ein Sieb getriebenen Marmelade rot färbt. Alsdann wird der ohne Kakao versehene Boden mit der roten Buttercreme bestrichen, die braune, gebackene Teigschicht darauf gelegt und als letzte Schichte die weiße Buttercreme; doch müssen etwa 2 Eßlöffel weiße Buttercreme zur Verzierung zurückbleiben. Alle 4 Schichten sollen möglichst gleich hoch sein. Den Marzipan wellt man mit Hilfe von Staubzucker zu einer dünnen Platte, mit welcher man den ganzen Stollen bis zur 1. Schichte deckt. Diese wird wieder mit erweichter Couverture bestrichen und der Lukullus zuletzt mit der zurückbehaltenen weißen Buttercreme, unter welche man den Kakao gezogen hat, mit Hilfe eines Spritzsackes und einer Sterntülle verziert.

Aprikosencremetorte. Siehe Nr. 1121.

Richelieukranz. Siehe Nr. 1199.



Helenenschnitten Nr. 1372. Vanillebretzeln Nr. 1341. Hildabrötchen Nr. 1350.
Gespritzte Butterringchen Nr. 1363. Schokoladeschnitten Nr. 1371.



Pantöffelchen. Siehe Nr. 1272.

1196. Teekränzchen.

Zut.: 4 Eigelb, 120 g Zucker, 15 g bittere, 15 g süße Mandeln, 1 Eßl. Kognak, 30 g Mehl, 30 g Kartoffelmehl, Schnee von 2 Eiweiß. — Zum Bestreichen: 3—4 Eßl. Aprikosenmarmelade. — Zitronenglasur: 100 g Staubzucker, 1 Eßl. heißes Wasser, 1 Eßl. Zitronensaft.

Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, die geschälten, geriebenen Mandeln, Kognak, die beiden Mehlsorten, nebst dem steifen Eierschnee unter den Teig gemengt und dieser in eine kleine Ringform (Durchmesser 22 cm) gefüllt. Das Kränzchen braucht bei mäßiger Hitze 130° etwa ¾ Std. Backzeit. Noch heiß wird es mit Aprikosenmarmelade bestrichen und mit einer Zitronenglasur überzogen.

1197. Nauheimer Teekranz.

Zut.: ¼ Pfd. Butter, 5 Eier, ½ Pfd. Zucker, ½ Pfd. Sultaninen, die abgeriebene Schale, ½ Zitrone, 1 Eßl. Rum oder Arrak, ¼ l Milch, 30 g Oetkers Backpulver, 1 Pfd. Mehl.

Die schaumige Butter rührt man mit Zucker und Eigelb ¼ Std. und mengt die gewaschenen, gebrühten Sultaninen, Zitronenschale, Rum und Milch darunter. Alsdann wird das Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen und nebst dem Mehl und dem gesiebten Backpulver unter den Teig gezogen. Man füllt die Masse sofort in eine vorbereitete Kranzform im Durchmesser von 28 cm und bäckt sie in guter Hitze bei 180° 1¼ Std.

1198. Mokkakranz.

Zut.: ¼ Pfd. Butter, ½ Pfd. Zucker, 5 Eier, 1 Eßl. Arrak, 150 g Mehl, 100 g Kartoffelmehl, 2 Eßl. Milch, 10 g Oetkers Backpulver. — Zur Creme: 5 Eigelb, 150 g Zucker, 2 Teel. Stärkemehl, 50 g Kaffee, ⅕ l Wasser, 200 g Butter. — Zur Glasur: 200 g Zucker, ⅕ l Wasser, 1 Eßl. starken Kaffee.

Die schaumige Butter rührt man mit Zucker und Eigelb etwa 20 Minuten, mengt die andern Zutaten mit dem Eierschnee unter die Masse, füllt sie in eine bestrichene Kranzform (im Durchmesser von 26 cm) und bäckt sie in heißem Ofen (170°) ¾—1 Stunde. Nach dem Erkalten wird der Kranz 3 mal durchschnitten, mit der nach Nr. 1188 hergestellten Kaffeecreme gefüllt und wieder zusammengesetzt. Nun wird er mit einer Kaffeeglasur Nr. 1173 überzogen und mit dem Rest der Creme mit Hilfe eines Spritzsackes mit feiner Sterntülle versehen, hübsch gespritzt. Der Kranz soll am Tage vor Gebrauch hergestellt werden, damit die Creme gut einziehen kann. Statt Mokkacreme kann auch eine andere Buttercreme eingefüllt werden, natürlich führt dann der Kranz den Namen der eingefüllten Creme.

1199. Richelieukranz.

Zut.: 3 Eigelb, 3 ganze Eier, 90 g Zucker, 45 g Mehl, 45 g Kartoffelmehl, 75 g Butter. — Zur Buttercreme: 2 Eigelb, 1 Ei, 60 g Zucker, 120 g Butter, 1 Messerspitze grüne Zuckerfarbe. — 2 Eßl. Marmelade, 40 g blätterig geschnittene Mandeln.

Die Masse wird wie Nr. 1159 zubereitet; man füllt sie in eine Kranzform von 22 cm Durchmesser. Nach dem Erkalten wird der

Kranz 1—2 mal quer durchschnitten, mit Buttercreme ½ cm dick gefüllt, zusammengesetzt, der ganze Kranz mit Marmelade bestrichen und mit blätterig geschnittenen Mandeln bestreut. Die zurückgebliebene Buttercreme wird in einen Spritzsack mit kleiner Sterntülle gefüllt und damit der Kranz verziert.

1200. Rembrandtkränzchen.

Zut.: 4 Eier, 120 g Staubzucker, 90 g Mandeln, 35 g Mehl, 35 g Kartoffelmehl. — Fülle: 100 g Haselnüsse, 100 g Couverture, 50 g Butter, 15 g Staubzucker. — Creme: 2 Eigelb, 1 ganzes Ei, 60 g Zucker, 120 g Butter. — 125 g Marzipan. — Guß: 100 g Couverture. — Zum Bestreuen: 30 g Mandeln.

Nachdem die vier Eigelb mit dem durchgesiebten Staubzucker ½ Std. schaumig gerührt sind gibt man die abgezogenen, im Ofen gelb gerösteten und alsdann geriebenen Mandeln, nebst den beiden durchgesiebten Mehlsorten und dem steifen Eierschnee der 4 Eiweiß darunter. Diese Masse wird in eine gut gestrichene, mit Mehl bestreute Kranzform im Durchmesser von 22 cm gefüllt und in mäßiger Hitze, bei 140° ¾—1 Std. gebacken. Inzwischen werden die Haselnüsse im Ofen geröstet, von den Schalen befreit, gerieben und nebst der auf der Seite des Herdes erweichten Couverture und dem Staubzucker zu der schaumig gerührten Butter gegeben. Die Masse läßt man an einem kühlen Orte steif werden. Ist das Kränzlein erkaltet, so schneidet man an dem oberen Rand etwa 5 cm tief eine Höhlung aus, die man mit der Haselnußmasse ausfüllt, auf diese setzt man nun umgekehrt die ausgehöhlte Teigmasse, die möglichst an einem Stück sein soll, so daß die spitze Seite nach oben kommt. Das ganze Kränzlein wird mit einer Schokoladebuttercreme (Nr. 1185) überstrichen. Der obere aufgesetzte Teil wird nun mit einer messerrückendicken Marzipanschichte überzogen und mit zerlassener Couverture oder einer Schokoladeglasur dick bestrichen; der untere Teil wird mit geschälten blätterig geschnittenen Mandeln beworfen.

1201. Zittelkränzchen.

Zut.: 40 g Butter, 200 g Zucker, 1 Ei, 40 g Kakao, 250 g Mehl, 1 Päckchen Oetkers Backpulver 3—6 gemahlene Kaffeebohnen, ¼ l Milch. — Zum Füllen: 6 Eßl. Rum, 3—4 Eßl. Marmelade.

Unter die schaumig gerührte Butter gibt man Zucker und Ei, rührt die Masse ½ Stunde und mengt die übrigen Zutaten darunter. Man füllt den Teig in eine bestrichene Ringform im Durchmesser von 22 cm und bäckt ihn in mäßiger Hitze bei 140—160° ¾ Stunden. Nach dem Erkalten schneidet man den Kranz quer durch, beträufelt beide Hälften mit Rum oder einem andern feinen Alkohol, bestreicht sie mit Marmelade, setzt sie wieder aufeinander und bestreut den Kranz mit feinem Zucker.

1202. Badner-Ring.

Zut.: 500 g Mehl, $^3/_4$ Pfd. Butter, 2 Eigelb, 1 Ei, $^1/_2$ Pfd. Zucker, 150 g geriebene Mandeln. — Zum Bestreichen: 12—15 Eßl. Hagenmark, 20 Pistazien.

Die Butter wird möglichst klein unter das Mehl geschnitten und mit den anderen Zutaten zu einem Teig verarbeitet. Diesen wellt man ½ cm dick aus, schneidet 6 Ringe in der Breite von 7—8 cm davon, die man auf dem Blech nacheinander bei 160° bäckt. Nach dem Erkalten bestreicht man sie mit Hagenmark, setzt die Ringe aufeinander, schneidet die Kanten gleichmäßig nud glatt. Sodann wird der Ring von allen Seiten mit Hagenmark bestrichen und mit geschälten, verwiegten Pistazien oder mit blätterig geschnittenen, gerösteten Mandeln bestreut. Nach Belieben kann man auch durchgetriebene Erdbeermarmelade verwenden. Durchmesser des Ringes: 28 cm.

1203. Punschring (Savarin).

Zut.: 310 g Mehl, 90 g Zucker, 165 g Butter, 3 Eigelb, 3 ganze Eier, 20 g Hefe, 1 Teel. Salz, die abgeriebene Schale $^1/_4$ Zitrone, $^1/_6$ l Milch. — Zum Punsch: 6 Eßl. Arrak oder Kirschwasser, $^1/_8$ l Wasser, $^1/_6$ l Wein, 1 Zitrone, 70 g Staubzucker, Saft einer Apfelsine. — Zum Bestreichen: 2 Eßl. Aprikosenmarmelade. — Zum Glasieren: 80 g Staubzucker, $^1/_2$ Eßl. Wasser.

Mit Hefe, Milch und einem Drittel des Mehles wird 1 Std. vor der Zubereitung ein kleiner Vorteig gearbeitet. Bei der Zubereitung gibt man unter den zweiten Teil des Mehles Milch, Eier, Eigelb, Zucker, schaumig gerührte Butter, Salz, Zitrone und zuletzt den gegangenen Vorteig, schlägt den Teig, bis er Blasen wirft und füllt ihn in eine bestrichene Ringform. (Durchmesser: 28 bis 30 cm.) Nach dem langsamen Gehen (2½ Std.) wird er in mittlerer Hitze ¾ Std. gebacken. Mit Wasser, Wein, Zitrone, Apfelsinensaft, Zucker und Arrak oder einem andern feinen Alkohol bereitet man einen Punsch, übergießt damit den gestürzten Punschring, bestreicht ihn mit Aprikosenmarmelade und glasiert ihn mit einer Fondantglasur.

Oder:

Punschring gefüllt.

Savarinmasse Nr. 1204.

Zur Fülle: 2 Eier, 60 g Zucker, $^3/_8$ l Milch, in welcher $^1/_4$ Stange Vanille ausgezogen wurde, 20 g Stärkemehl, $^1/_4$ Pfd. geröstete Mandeln oder Haselnüsse, 80 g Butter, 8 Eßl. Schlagrahm, 6 Eßl. eingemachte Weichselkirschen oder kleingeschnittene, kandierte Früchte.

Der nach Nr. 1203 hergestellte Punschring wird in der Mitte geteilt, leicht ausgehöhlt und unter die vorschriftsmäßig hergestellte Creme (nach Nr. 1180) kandierte Früchte oder eingemachte Weichselkirschen gezogen und der Kranz damit gefüllt. Nachdem nun der Kranz wieder zusammengesetzt ist, wird er mit der Marmelade und der Glasur bestrichen und mit Früchten verziert.

1204. Marzipankranz.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 200 g mit Vanille gewürzten Zucker, 2 Päckchen Oetkers Backpulver, 200 g Butter, 2 Eier. — Fülle: 300 g Kartoffeln, 1 Eßl. Kakao, 80 g Zucker, einige Tropfen bitter Mandelöl, 6 Eßl. Milch, $^1/_2$ Päckchen Oetkers Backpulver. — Zur Glasur: 50 g Couverture, 100 g Zucker, $^1/_8$ l Wasser.

Unter das gesiebte Mehl schneidet man so fein als möglich die Butter, mengt Zucker, Eier und Backpulver darunter und arbeitet den Teig zusammen. Während man ihn ruhen läßt, werden die geriebenen Kartoffeln mit dem Zucker, Kakao, Mandelöl, Backpulver und Milch zu einer geschmeidigen Masse gemengt. Nun wellt man den Butterteig zu einer 50 cm breiten und 15 cm langen Platte aus, bestreicht diesen mit der Kartoffelmasse, rollt sie zusammen und legt die Rolle in die gut gestrichene Kranzform. (Durchmesser 28 cm.) In guter Hitze (bei 180°) wird der Kranz im Zeitraum von 60 Minuten gebacken. Nach dem Erkalten überzieht man ihn mit der nach Nr. 1174 gekochten Schokoladenglasur.

1205. Apfelpastete.

Zut.: 300 g Mehl, 100 g Butter, 100 g Zucker, 1 Teel. Oetkers Backpulver, $^1/_8$ l Milch, Prise Salz. — 3 Pfd. Äpfel, 200 g Zucker, 1 Teel. Zimt. — Zum Streichen: Ei.

Mit Mehl, Butter, Zucker, Salz, Backpulver und Milch bereitet man einen Butterteig und verwendet $^2/_3$ davon zum Auslegen einer Auflauf- oder Tortenform im Durchmesser von 22 cm. Der Teigrand muß 1 cm höher als der Formrand sein. Nun schichtet man die in feine Blättchen geteilten mürben Äpfel hinein, streut Zucker, Zimt und nach Belieben Korinthen dazwischen und legt den überstehenden Teigrand über die Apfelschichte. Nun wird der Teigrand mit Eiweiß bestrichen, von dem zurückgelegten Teig ein Deckel ausgewellt, darauf gelegt, angedrückt und mit ausgestochenen Teigblättchen garniert. Nachdem man in der Mitte eine 2 cm breite Öffnung herausgeschnitten und ein kleines Kaminchen aus Papier eingesteckt hat, bestreicht man die Pastete mit verrührtem Eigelb, ebenso das zum Schließen der Öffnung geschnittene Teigröschen und bäckt Pastete und Röschen in guter Hitze bei 170—180° 1 Std.

Die Pastete kann kalt oder warm aufgetragen werden.

1206. Apfelkuchen.

Zut.: 150 g Butter, 150 g Zucker, 3 Eier, Prise Salz, 150 g Mehl, $1^1/_2$ Pfd. mürbe Äpfel, 60 g Zucker.

Unter die schaumige Butter rührt man nach und nach Zucker, Eier und Mehl, füllt den Teig in eine gut bestrichene Tortenform im Durchmesser von 26 cm, setzt die einige Stunden vorher geschälten, geschnittenen und eingezuckerten Äpfel darauf und bäckt den Kuchen in mittlerer Hitze bei 160° etwa $^3/_4$ Std. Die Apfelschnitze werden auf der breiten Seite leicht eingekerbt und nach Belieben beim Zuckern mit etwas Wein oder Arrak bespritzt.

1207. Gedeckter Apfelkuchen (mit Hefeteig).

Zut.: Zum Teig: ½ Pfd. Mehl, ½ Ei, 40 g Zucker, 40 g Butter, Prise Salz, 12 g Hefe, ⅙ l Milch. — Zur Fülle: 2 Pfd. Äpfel, 150 g Zucker, ⅓ l Wasser, ⅛ l Wein, 60 g Korinthen. — Zum Bestreichen: 10 g Butter.

Man bereitet mit den obigen Zutaten (nach Nr. 1045) einen Hefeteig und läßt diesen an einem warmen Orte gehen. Während dieser Zeit werden die Äpfel geschält, in Schnitze geteilt, vom Kernhaus befreit, in feine Blättchen geschnitten und mit Wasser, Wein und Zucker glasig gekocht. Eine Kuchenform wird mit Butter bestrichen, mit Mehl bestäubt, mit dem dünn ausgewellten Hefeteig ausgelegt und zwar rechnet man zum Boden ⅔ und zum Deckel ⅓ des Teiges. Nun werden die erkalteten Äpfel nebst den gewaschenen, gebrühten Korinthen darauf gegeben, mit dem übrigen, rund ausgewellten Hefeteig bedeckt, der Deckel mit zerlassener Butter bestrichen und in mittelheißem Ofen bei 150° 40—50 Min. gebacken. Nach dem Backen bestreut man den Kuchen mit feinem Zucker. (Formgröße: 31 cm Durchmesser.)

1208. Apfelkuchen.

Zut.: Zum Teigboden: ½ Pfd. Mehl, 100 g Butter, 70 g Zucker, 1 Ei, Prise Salz. — Zum Streichen: Eigelb. — Zum Belegen: 2 Pfd. Äpfel, 60 g Zucker, 30 g geschälte, länglich geschnittene Mandeln, 30 g Korinthen.

Recht mürbe Äpfel werden geschält, je nach der Größe in 6 bis 8 Schnitze geteilt und diese an der breiten Seite 1 cm tief fein eingekerbt. Man bestreut sie ihrem Säuregehalt nach mit mehr oder weniger Zucker und läßt sie eine oder mehrere Stunden stehen. Eine Kuchenform im Durchmesser von 31 cm wird mit einem Butterteig ausgelegt, ein Rand gezackt und die Apfelschnitze gleichmäßig darauf verteilt, welche man, außen beginnend, gleichmäßig aufsetzt. Zuletzt werden die Mandeln und die gebrühten Korinthen darüber gestreut, der Rand mit Eigelb bestrichen und der Kuchen in mittlerer Hitze bei 160° etwa 1 Std. gebacken. Der Teigboden muß gut knusperig sein. Will man den Kuchen besonders fein herstellen, dann kann er mit einem Guß (Siehe Nr. 1256—1258) überziehen.

1209. Apfelkuchen mit Gelee überzogen.

Zut.: Zum Teig: ½ Pfd. Mehl, 100 g Butter, 70 g Zucker, 1 Ei, Prise Salz. — 2½ Pfd. Äpfel, ½ Pfd. Zucker, 30 g Mandeln, 30 g Sultaninen.

Die Äpfel werden geschält, halbiert, das Kernhaus rund herausgehöhlt und die Schalen nebst dem Kernhaus mit 1 l Wasser auf der Seite des Herdes gekocht. Alsdann gießt man die Schalen auf ein Sieb und gibt den abgelaufenen Saft — man erhält etwa ½ l — dem Zucker zu. Sobald der Saft kocht, legt man einen Teil der halbierten Äpfel hinein und kocht sie so weich, daß man sie mit einem Strohhalm leicht durchstechen kann. Unterdessen belegt man eine Kuchenform im Durchmesser von 31 cm mit dem vorher verfertigten

Butterteig, füllt ihn mit Backbohnen und bäckt ihn zu lichtgelber Farbe. Nach dem Entfernen der Bohnen legt man die erkalteten Äpfel darauf, streut Mandeln und Sultaninen darüber und bäckt den Kuchen fertig. Der vom Kochen der Äpfel zurückgebliebene Saft, der eine geleeartige Beschaffenheit erhielt, wird zuletzt über die Äpfel gegeben.

1210. Gerührter Apfelkuchen.

Zut.: 4 Eier, $^1/_2$ Pfd. Zucker, $^1/_2$ Pfd. Mehl, $2^1/_4$ Pfd. Äpfel, 100 g Zucker, 2 Eßl. Kirschwasser.

Möglichst mürbe, nicht zu große Äpfel werden am Tag zuvor geschält und je nach der Größe in etwa 8 Schnitze geteilt, gut gezuckert, nach Belieben mit Kirschwasser beträufelt und in einen kühlen Raum gestellt. Bei der Zubereitung rührt man Eier und Zucker schaumig, zieht das gesiebte Mehl darunter, füllt den Teig in eine bestrichene Tortenform im Durchmesser von 28 cm, setzt die Apfelschnitze darauf und bäckt den Kuchen in mäßiger Hitze bei 150° 1 Std. Nach dem Backen bestreut man ihn mit feinem Zucker.

1211. Aprikosen- oder Pfirsichkuchen.

Zut.: Zum Teig: $^1/_2$ Pfd. Mehl, 100 g Butter, 70 g Zucker, Prise Salz, 1 Ei. — Zum Streichen: Eigelb. — Zum Belegen: $2^1/_2$ Pfd. Früchte, $^1/_2$ l Wasser, $^1/_2$ Pfd. Zucker, 20 g Mandeln.

Das bestrichene Kuchenblech wird mit dem messerrückendick ausgewellten Butterteig belegt, der Rand 2 cm breit mit Eiweiß bestrichen und das aus Teig geflochtene Kränzchen daraufgesetzt. Sodann belegt man den Boden mit getrockneten, weißen Bohnen, bestreicht den Rand mit Eigelb und bäckt den Kuchen in mittlerer Hitze bei 160° etwa 30 Min. Während dieser Zeit werden die Früchte kurz in kochendes Wasser getaucht, geschält, halbiert, entsteint und in dem mit dem Wasser geläuterten Zucker in kleinen Mengen vorsichtig weichgedünstet (etwa 10 Min.). Sodann werden sie erkaltet auf den gebackenen, von den Bohnen befreiten Kuchen gesetzt und zwar so, daß die geschälte Hälfte nach oben schaut. Darauf streut man nach Belieben geschälte, blättrig geschnittene, geröstete Mandeln und gibt den dickgekochten Saft darüber. (Kuchenboden: 29 cm Durchmesser.)

1212. Aprikosenkuchen von getrockneten Früchten.

Zut.: $^3/_4$ Pfd. getrocknete Aprikosen, $^3/_4$ l Wasser, 125 g Zucker, 20 g geschälte Mandeln. — Zum Butterteig: $^1/_2$ Pfd. Mehl, 100 g Butter, 70 g Zucker, Prise Salz, 1 Ei. — Zum Streichen: Eigelb.

Die eingeweichten Aprikosen werden mit dem Zucker in einer Messingpfanne vorsichtig 20—25 Min. gekocht. Sodann legt man die Früchte einzeln auf die Platte und läßt sie erkalten, während man den Saft zu Gelee kocht. Eine Kuchenform von 31 cm Durchmesser wird mit Butterteig belegt; als Rand formt man von Teig

ein Zöpfchen, bestreicht letzteres mit verrührtem Ei und bäckt den Kuchen, nachdem man den Boden mit einer Spicknadel mehrmals gestochen hat, in mittlerer Hitze bei 160° etwa 40 Min. Hierauf legt man ihn auf eine Tortenplatte, setzt die Aprikosen dicht nebeneinander darauf, legt in die Mitte einer jeden Frucht ½ geschälte Mandel und glasiert die Früchte mit dem dick eingekochten Saft. Nach Belieben kann man über die Früchte auch noch einen Merinkenguß von 3 Eiweiß und 120 g Zucker streichen oder mit dem Spritzsack spritzen. Bei letzterer Zubereitungsart muß der Kuchen nochmals 20—25 Min. in den wenig heißen Ofen kommen. Die Merinkenmasse soll eine lichtgelbe Farbe haben. Damit die Tortenplatte nicht springt, bestreue man das Blech, auf welchem sie in den Ofen kommt, dick mit Salz.

1213. Erdbeerkuchen.

Zut.: Zum Butterteig: ½ Pfd. Mehl, 100 g Butter, 70 g Zucker, 1 Ei, Prise Salz. — Zum Streichen: Eigelb. — Zum Belegen: 2 Pfd. Wald- oder Gartenerdbeeren, 150 g Zucker. — Zum Guß: 4 Eiweiß, 150 g mit Vanille gewürzten Zucker oder Schlagrahm.

Eine Kuchenform, im Durchmesser von 31 cm, wird bestrichen, mit dem nach Nr. 1049 bereiteten Butterteig ausgelegt, ein hübscher Rand geformt, mit Bohnen belegt und sofort gebacken. Die Erdbeeren, am besten Walderdbeeren, werden gezuckert und 20 Min. vor dem Gebrauch auf den gebackenen, von den Bohnen befreiten Kuchen gleichmäßig verteilt. Die Eiweiß schlägt man zu steifem Schnee, zieht vorsichtig den mit Vanille gewürztem Zucker darunter, füllt die Masse in einen Spritzsack und verziert damit den Kuchen. Diesen stellt man nun noch etwa 5 Min. in den Backofen, bis der Guß schön hellgelb geworden ist. Statt mit Eierschnee kann man den Kuchen auch mit Schlagrahm spritzen; dann darf er aber selbstverständlich nicht mehr in den Backofen kommen. Sehr gut schmeckt der Kuchen auch mit einem Biskuitboden (Siehe Nr. 1123), der aber ohne Bohnen gebacken wird.

1214. Heidelbeerkuchen.

Zut.: Zum Butterteig: ½ Pfd. Mehl, 100 g Butter, 70 g Zucker, Prise Salz, 1 Ei. — Zum Streichen: Eigelb. — Oder Hefeteig: 200 g Mehl, 60 g Butter, Prise Salz, 40 g Zucker, ½ Ei, ⅛ l Milch, 10 g Hefe. — 2 Pfd. Heidelbeeren, 2 Eßl. Weckmehl, 100 g Zucker, ½ Teel. Zimt.

Eine Kuchenform im Durchmesser von 31 cm wird messerrückendick mit einem Hefe- oder Butterteig ausgelegt und mit einer Gabel einigemal gestochen. Über den am Rand ausgezackten Boden streut man wenig Weckmehl und legt die verlesenen, 2 Std. vorher gewaschenen und gut abgetropften Beeren darauf. Nun wird der Kuchen ohne Zucker gebacken, und zwar im Zeitraum von ¾—1 Std. Nach dem Backen streut man den mit Zimt vermischten Zucker darauf.

1215. Johannisbeerkuchen.

Zut.: 2 Eier, 2 Eßl. Wasser, 120 g Zucker, 100 g Mehl. — 4 Eiweiß, 160 g mit Vanille gewürzten Zucker, 1 Pfd. Johannisbeeren.

Eigelb, Wasser und Zucker rührt man schaumig, mengt das Mehl, nebst dem steifen Eierschnee darunter und bäckt die Masse in bestrichener Tortenform (Durchmesser 28 cm) bei mittlerer Hitze (150°) ½ Std. Während des Backens wird das Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen und der gewürzte Zucker leicht darunter gezogen. Sobald der Boden gebacken ist, wird der Blechrand entfernt, mit einem Drittel der Merinkenmasse, welche man in einen Spritzsack mit großer, gezackter Sterntülle gefüllt hat, ein hübscher Rand gespritzt. Unter die übrige Merinkenmasse mengt man die abgezupften Johannisbeeren, füllt die Masse in den gespritzten Rand über den Biskuitboden und bäckt den Kuchen in guter Hitze bei 170—180° rasch gelb. (Backzeit 10 Min.)

1216. Oder:

Zut.: Zum Butterteig: ½ Pfd. Mehl, 100 g Butter, 70 g Zucker, 1 Ei, Prise Salz. — Zum Guß: 4 Eier, ½ Pfd. Zucker, ¼ Pfd. geschälte, geriebene Mandeln, 1 Pfd. abgezupfte Johannisbeeren.

Die Kuchenform wird mit Butterteig ausgelegt und ein Rand geformt, Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, Mandeln, nebst dem steifen Schnee der Eiweiß und die Beeren darunter gezogen und die erhaltene Masse auf den Kuchen gefüllt. Man bäckt ihn in mittlerer Hitze 1 Std. (Formgröße: 31 cm Durchmesser.)

1217. Kastanienkuchen.

Zut.: Zum Butterteig: ½ Pfd. Mehl, 100 g Butter, 70 g Zucker, 1 Ei, Prise Salz. — Zum Streichen: Eigelb. — Zur Fülle: ¾ Pfd. geschälte, weichgekochte Kastanien (roh 1½ Pfd.), 180 g Butter, 180 g mit Vanille gewürzten Zucker, 3 Eier.

Die Kastanien werden von der äußeren Schale befreit, mit kochendem Wasser überbrüht und die zweite Schale ebenfalls losgelöst. Sodann werden die Früchte auf Dampf in gut geschlossenem Topf weichgekocht und heiß durch ein Sieb getrieben. Unter die schaumig gerührte Butter gibt man nach und nach unter tüchtigem Rühren Eier und Zucker und zuletzt die erkalteten Kastanien. Diese Masse streicht man auf das mit Butterteig ausgelegte Kuchenblech, bestreicht die Zacken mit Eigelb und bäckt den Kuchen in mittlerer Hitze bei 160° 1 Std. (Formgröße: 31 cm Durchmesser.)

1218. Käsekuchen.

Zut.: Zum Boden: ½ Pfd. Mehl, 100 g Butter, 70 g Zucker, 1 Ei, Prise Salz. — 1 Pfd. weißen Käse, 90 g Mehl, ¾ Pfd. Zucker, 3—4 Eier, ¼ l Milch, 80—120 g Butter.

Von den angegebenen Zutaten bereitet man einen Butterteig, wellt ihn aus und belegt damit ein gut bestrichenes Kuchenblech im

Durchmesser von 31 cm. Der weiße Käse wird durchgetrieben und mit Eigelb, Zucker und Mehl 20 Min. gerührt. Sodann mengt man Milch, zerlassene Butter und den steifen Schnee der Eiweiß darunter, streicht die Masse auf den Teigboden und bäckt den Kuchen bei mittlerer Hitze 3/4—1 Std.

1219. Käsekuchen mit Hefeteig.

Zum Hefeteig: 180 g Mehl, 1/12 l Milch, 60 g Butter, Prise Salz, 30 g Zucker, 1 kleines Ei, 15 g Hefe. — Zur Fülle: 1 Pfd. Käse, 40 g Mehl, 1 Teel. Salz, 100 g Zucker. 3 Eßl. sauren Rahm, 3 Eier, 60 g Korinthen. — Zum Belegen: 15 g Butter.

Mit den angegebenen Zutaten bereitet man (nach Nr. 1045) einen Hefeteig, den man nach dem Gehen auf dem Wellbrett messerrückendick auswellt, damit eine Kuchenform im Durchmesser von 31 cm belegt und zum Gehen nochmals in die Wärme stellt. Zu dem gut abgetropften Käse gibt man nach dem Durchtreiben Zucker, Eigelb, Mehl und rührt die Masse gut schaumig. Sobald der Kuchenteig genügend gegangen ist, mengt man unter die Käsemasse die gewaschenen, gebrühten Korinthen, sowie den steifen Eierschnee, füllt sie auf den Kuchenboden, legt kleine Butterwürfel darauf und bäckt den Kuchen in mittlerer Hitze bei 160° 1 Std.

1220. Kirschenkuchen mit Guß.

Zut.: Zum Butterteig: 1/2 Pfd. Mehl, 100 g Butter, 70 g Zucker, 1 Ei, Prise Salz. — Zum Belegen: 2 Pfd. ausgesteinte, nicht zu saftige Kirschen, 2 Eßl. Weckmehl. — Zum Guß: 3 Eier, 100 g Zucker, 1/2 Eßl. Zimt, 5 gestoßene Zwiebäcke, 1/8 l dicken, sauren Rahm.

Eine Kuchenform im Durchmesser von 31 cm wird mit Butterteig ausgelegt, ein Rand geformt, mit Backbohnen belegt und etwa 1/2 Std. gebacken. Sodann entfernt man die Bohnen, streut Weckmehl darauf, belegt den Kuchen mit den Kirschen und gießt den Guß darüber. Guß: Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt und Zimt, Rahm, Zwiebackmehl nebst dem steifen Eierschnee darunter gezogen. Man bäckt den Kuchen mit dem Guß nochmals 1/2 Std.

1221. Dicker Kirschenkuchen.

Zut.: 150 g Butter, 180 g Zucker, 6—8 Eier, 180 g geröstetes, geriebenes Schwarzbrot, 150 g Mandeln, 1/16 l Wein, 3 Eßl. Kirschwasser, 1 Teel. geriebene Zitronenschale, 1 Messerspitze Zimt, 2 1/2 Pfd. feste schwarze Kirschen.

Unter die schaumig gerührte Butter gibt man Zucker und Eigelb, und nachdem man dies nochmals 1/2 Std. gerührt hat, Mandeln, Gewürze, das mit Wein und Kirschwasser angefeuchtete Schwarzbrot, die Kirschen und zuletzt den steifen Schnee der Eiweiß. Man füllt die Masse in eine gut gestrichene Tortenform und bäckt sie in mittlerer Hitze bei 160° 1 Std. (Tortengröße: 26 cm Durchmesser.)

1222. Dicker Kirschenkuchen (Andere Art).

Zut.: 120 g Butter, 120 g Zucker, 4—6 Eier, 1 Eßl. Kirschwasser, 1 Teel. Zimt, 8 Brötchen, 1/8 l Milch, 2 Pfd. Kirschen.

In die schaumig gerührte Butter gibt man Zucker und Eigelb und rührt dies ¼ Std. Alsdann mengt man Kirschwasser, Zimt, die abgeriebenen, in Milch eingeweichten und ausgedrückten Brötchen, die Kirschen und zuletzt den steifen Schnee der Eiweiß darunter. Man füllt die Masse in eine gut gestrichene, bestreute Form und bäckt sie bei guter Hitze 1 Std. (Tortengröße: 24 cm Durchmesser.)

1223. Kartoffelkirschenkuchen.

Zut.: 3—4 Eier, 1/4 Pfd. Zucker, 1/2 Pfd. Kartoffeln, 1 Teel. Zimt, 1 1/2 Pfd. Kirschen.

Die am Abend zuvor gekochten, geschälten Kartoffeln werden gerieben und nebst den abgezupften Kirschen und Zimt unter die mit Zucker schaumig gerührten Eigelb gegeben. Nun zieht man den steifen Eierschnee darunter, füllt die Masse in eine Tortenform (im Durchmesser von 24 cm) und bäckt sie in guter Hitze bei 170° 1 Std. Nach dem Backen bestreut man den Kuchen mit feinem Zucker.

1224. Grießkirschenkuchen.

Zut.: Schwach 1 l Milch, 180 g Grieß, Prise Salz, 1/4 Pfd. Butter, 1/2 Pfd. Zucker, 6—7 Eier, 120 g Mandeln, 2 Pfd. Kirschen, 1/2 Teel. Zimt, Schale 1/2 Zitrone.

In die kochende Milch gibt man Salz und unter beständigem Rühren den Grieß und läßt ihn zu einem dicken Brei kochen. Während man diesen erkalten läßt, rührt man die schaumige Butter mit Zucker und Eigelb ebenfalls schaumig, mengt die anderen Zutaten wie Mandeln, Gewürz, Grießbrei, Zimt, Zitronenschale nebst dem steifen Schnee und die abgezupften, gewaschenen, abgetropften Kirschen darunter. Die erhaltene Masse wird in eine gut gestrichene, bestreute Tortenform im Durchmesser von 26 cm gefüllt und in mittlerer Hitze bei 160° 1¼ Std. gebacken. Sobald der Kuchen aus dem Ofen kommt, wird er mit Zucker bestreut.

1225. Mirabellenkuchen.

Zut.: Zum Teig: 1/2 Pfd. Mehl, 100 g Butter, 70 g Zucker, 1 Ei, 1 Prise Salz. — Zum Streichen: Eigelb. — Zum Belegen: 3 Pfd. Mirabellen, 100 g Zucker.

Eine Kuchenform im Durchmesser von 31 cm wird mit Butterteig ausgelegt, ein hübscher Rand geformt und dieser mit Eigelb bestrichen. Rohe oder sterilisierte Mirabellen werden vorsichtig entsteint, gleichmäßig auf den Kuchen verteilt, mit wenig Zucker bestreut und in mittlerer Hitze bei 160° 1 Std. gebacken. Wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt, wird er dick mit Zucker bestreut, oder wenn man sterilisierte Früchte verwendet hat, kocht man den Saft ein, gibt 1 Teelöffel angerührtes Stärkemehl zu, kocht dies 5 Min. mit und glasiert damit den Kuchen.

1226. Rhabarberkuchen.

Zut.: Zum Kuchenteig: ½ Pfd. Mehl, 100 g Butter, 70 g Zucker, 1 Ei, Prise Salz. — Zum Streichen: Eigelb. — 3 Pfd. Rhabarber, 200 g Zucker. — Zum Guß: 3 Eiweiß, 120 g mit Vanille gewürzten Zucker.

Eine Kuchenform belegt man mit ausgewelltem Butterteig, formt einen Rand, bestreicht diesen mit Eigelb, belegt den Boden mit weißen Bohnen oder gewaschenen, getrockneten Kirschkernen und bäckt ihn in mittlerer Hitze etwa 30—40 Min. Der Rhabarber wird einige Stunden vorher geschält, in halbfingerlange und 2 cm dicke Stäbchen geschnitten und mit dem Zucker vermischt. Sobald der Zucker sich aufgelöst hat, wird die Brühe abgeschüttet, zum Kochen gebracht, die Rhabarberstäbchen in kleinen Mengen darin weichgekocht, sodann vorsichtig herausgenommen, und zum Erkalten auf eine Platte gelegt. Sobald der Kuchenboden aus dem Ofen kommt, werden die Kerne entfernt und der erkaltete Rhabarber darauf verteilt. Nun schlägt man das Eiweiß zu steifem Schnee, zieht den mit Vanille gewürzten Zucker darunter und bestreicht damit den Kuchen, oder man verziert ihn mit Hilfe eines Spritzsackes. Jetzt stellt man den Kuchen nochmals etwa 10 Min. in den mäßig heißen Ofen, wo sich der Guß lichtgelb färben muß. (Durchmesser der Kuchenform: 31 cm.)

1227. Stachelbeerkuchen.

Zut.: Zum Butterteig: ½ Pfd. Mehl, 100 g Butter, 70 g Zucker, 1 Ei, Prise Salz. — Zum Streichen: Eigelb. — 3 Pfd. Stachelbeeren, ¾ Pfd. Zucker, ⅛ l Wasser.

Eine Kuchenform von 31 cm Durchmesser wird mit einem Butterteig belegt, ein gezackter oder zopfartiger Rand geformt und letzterer mit Ei bestrichen. Sodann sticht man den Boden einigemal mit einer Spicknadel, legt trockene Kirschkerne darauf und bäckt den Kuchen in mittlerer Hitze bei 160° knusperig (etwa 30 Min.). Während dieser Zeit werden die nicht zu reifen Stachelbeeren von Stielen und Blüten befreit, sodann in kochendem Wasser einmal aufgekocht und auf ein Sieb gegeben. Man kocht den Zucker mit wenig Wasser zur kleinen Perle, gibt die Beeren hinein, läßt sie auf der Seite des Herdes langsam weichkochen, legt sie mit dem Schaumlöffel auf eine Platte und läßt den Saft so lange kochen, bis er Gelee bildet. Nun werden von dem gebackenen Kuchenboden die Kirschkerne entfernt, dafür die Stachelbeeren darauf gelegt und mit dem eingekochten Saft glasiert. Nach Belieben kann man einen Merinkenguß darauf spritzen, welcher im Ofen hellgelb gebacken wird.

1228. Traubenkuchen.

Zut.: Zum Teigboden: ½ Pfd. Mehl, 100 g Butter, 70 g Zucker, 1 Ei, Prise Salz, — Zum Streichen: Eigelb. — 2 Pfd. Trauben, 120 g geschälte, geriebene Mandeln, 1 Ei. — Als Guß: 4 Eier, 120 g Zucker, nach Belieben ⅛ l dicken, sauren Rahm.

Eine Kuchenform wird mit Butter- oder Blätterteig ausgelegt und der gezackte Rand mit Eigelb bestrichen. Die geschälten, ge-

riebenen Mandeln, unter welche man 1 Ei gerührt hat, werden auf dem Kuchenboden verteilt und die abgezupften Trauben darauf gelegt. Alsdann rührt man die 4 Eier mit dem Zucker schaumig, gibt nach Belieben den Rahm, welcher aber sehr dick sein muß, darunter, bedeckt damit die Trauben und bäckt den Kuchen in mittlerer Hitze 1 bis 1¼ Std. Der Boden muß gut durchgebacken sein. Nach dem Backen bestreut man den Kuchen mit feinem Zucker. (Durchmesser des Kuchenbodens: 27 cm.)

1229. Oder:

Zut.: Butterteig von 250 g Mehl, 100 g Butter, 70 g Zucker, 1 Ei, Prise Salz, — 2½ Pfd. abgezupfte Trauben, 5 Eiweiß, 250 g Zucker.

Von Butterteig wird ein Boden ausgewellt, dieser in ein Kuchenblech gelegt (Durchmesser 27 cm), ein hübscher Rand geformt und gebacken. Unterdessen wird von dem Eiweiß und Zucker eine Merinkenmasse hergestellt, die vorbereiteten Trauben vorsichtig darunter gezogen, auf den gebackenen Kuchen gelegt und in heißem Ofen bei 170° (10 Minuten) überbacken.

1230. Zwetschgenkuchen.

Zut.: Butterteig von ½ Pfd. Mehl, 100 g Butter, 70 g Zucker, Prise Salz, 1 Ei. — Zum Streichen: Eigelb. — Oder Hefeteig: 200 g Mehl, 60 g Butter, 40 g Zucker, Prise Salz, ½ Ei, ⅛ l Milch, 10 g Hefe. — 2½ Pfd. Zwetschgen, 90 g Zucker, 1 Teel. Zimt.

Eine bestrichene Kuchenform von 31 cm Durchmesser wird mit einem Butter- oder Hefeteig ausgelegt, der Boden mit wenig Weckmehl bestreut und die entsteinten, länglich geschnittenen Zwetschgen darauf gesetzt. Hierauf wird der Kuchen in mittlerer Hitze bei 160° gebacken, wozu man ¾—1 Std. rechnet. Sobald der Kuchen aus dem Ofen kommt, legt man ihn auf ein Drahtgeflecht und bestreut ihn mit Zucker und Zimt.

1231. Zwiebelkuchen.

Zut.: Blätterteig von 100 g Mehl, 100 g Butter, 5—6 Eßl. Wasser, Prise Salz. — Zur Fülle: 5 trockene Brötchen, ¼ l Milch, 125 g Speck, 1¼ Pfd. Zwiebeln, 4—5 Eier, 2 Teel. Salz.

Mit dem vorbereiteten Blätterteig wird ein Kuchenblech im Durchmesser von 27 cm ausgelegt, ein gezackter Rand geformt und der Boden mit einer Gabel mehrmals gestupft. Zur Fülle weicht man die abgeriebenen, trockenen Brötchen in kalte Milch ein, drückt sie aus und verzupft sie. Hierauf wird der in 1 cm große Würfel geschnittene Speck in einer Pfannkuchenpfanne gelb angebraten und in dem ausgetretenen Fett, nach Herausnahme der Speckwürfel, die länglich geschnittenen Zwiebeln gelb gedämpft. Alsdann werden die Brötchen mit Zwiebeln, Eiern und Salz gut vermengt, die erhaltene Masse auf den Kuchen gestrichen und die warm gestellten Speckwürfel darüber gestreut. Man bäckt den Kuchen in guter Hitze bei 180° etwa ¾ Std. und reicht ihn sofort, wie er aus dem Ofen kommt.

1232. Oder:

Zut.: Zum Hefeteig: 200 g Mehl, 50 g Butter, ½ Teel. Salz, 1 Eigelb, 10 g Hefe, 1/10 l Milch, — Zur Fülle: 1 Pfd. Zwiebeln, ¼ Pfd. Speck, 3 Eier, ⅕ l sauren Rahm, 1 Teel. Salz, 40 g Weckmehl. — Zum Bestreichen: 1 Eigelb.

Mit den angegebenen Zutaten wird ein Hefeteig gearbeitet, welchen man nach dem Gehen zu einer dünnen Teigplatte auswellt und damit eine Kuchenform im Durchmesser von 31 cm auslegt. Den Rand schneidet man ¾ cm tief ein und legt die Teigstückchen um und erhält so Zacken. Zur Fülle wird der Speck in ¾ cm große Würfel geschnitten, die man mit ⅛ l Wasser in der Pfanne auf das Feuer stellt. Nach dem Einkochen des Wassers brät man die Würfel knusperig, nimmt sie heraus und dämpft in dem zurückbleibenden Fett, die in schmale Streifen geschnittenen Zwiebeln, bis sie weich sind (¼ Std.) Nach dem Erkalten der Zwiebeln mengt man Eier, Rahm, Salz und Speckwürfel darunter und belegt den Kuchen mit Weckmehl und Füllsel. Von dem zurückbleibenden Hefeteig legt man 1½ cm breite, dünne Teigstreifen gitterartig darüber, bestreicht sie nebst dem Rand mit Eigelb und bäckt den Kuchen in mittlerer Hitze bei 160° ungefähr 1 Std. Nach Belieben können einige Speckwürfel zurückbehalten und diese nach dem Backen heiß in die Felder verteilt werden. Der Kuchen ist heiß aufzutragen.

1233. Anisbrot.

Zut.: 5 Eier, ½ Pfd. Zucker, 1 Eßl. Anis, ½ Pfd. Mehl.

Unter den Schnee der 5 Eiweiß gibt man Eigelb und Zucker, rührt die Masse gut schaumig und mengt den verlesenen Anis, sowie das Mehl darunter. Diese Masse füllt man in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl bestäubte Form und bäckt sie in mittelheißem Ofen (140—150°) lichtgelb. Backzeit etwa ¾ Std. Nach dem Erkalten schneidet man das Brot in ½ cm dicke Scheiben und bäht diese lichtgelb. (Formgröße: 1¼ l Inhalt.)

1234. Bischofsbrot.

Zut.: 6 Eier, ½ Pfd. mit Vanille gewürzten Zucker, 50 g geschälte, länglich geschnittene Mandeln, 50 g geschälte, länglich geschnittene Pistazien, 50 g länglich geschnittenes Zitronat, 50 g Sultaninen, 50 g Korinthen, 50 g würflig geschnittene, im Backofen erweichte Schokolade, ½ Pfd. Mehl.

Zucker und Eigelb werden zusammen ½ Std. gerührt, die anderen Zutaten zugegeben und zuletzt das Mehl und der steife Eierschnee darunter gemengt. Diese Masse füllt man in eine vorbereitete längliche Form und bäckt sie in mäßig heißem Ofen bei 160° langsam 1½ Std.

1235. Gewürzstollen.

Zut.: ½ Pfd. Zucker, 4 Eier, 60 g in Würfel geschnittene Schokolade, 60 g feingeschnittenes Zitronat und Orangeat, ½ Pfd. Rosinen, ¼ Pfd. Korinthen, ¼ Pfd. ganze Mandeln, 1 Teel. Zimt, ½ Teel. feine Nelken, 1/12 l Kirschwasser, 225 g Mehl.

Die Eier werden mit dem Zucker gut schaumig gerührt, die andern Zutaten nach und nach zugegeben und der daraus hervorgegangene Teig in eine vorgerichtete Kapselform gefüllt. Der Stollen wird in mittlerer Hitze bei 160° ungefähr 1½ Std. gebacken. (Formgröße: 2 l Inhalt.)

1236. Tirolerbrot.

Zut.: 5 Eier, ½ Pfd. Zucker, ½ Pfd. Sultaninen, ¼ Pfd. Korinthen, ½ Pfd. geriebene Mandeln, ½ Pfd. Mehl.

Die Eier werden mit dem Zucker ½ Std. gerührt, die andern gut vorgerichteten Zutaten darunter gemengt und der Teig in bestrichener, mit Mehl bestäubter Kapselform in mittlerer Hitze bei 160° 1 Std. gebacken. (Formgröße: 2 l Inhalt.)

1237. Plumkake.

Zut.: ½ Pfd. Butter, ½ Pfd. Zucker, 6 Eier, ½ Pfd. Sultaninen, ½ Pfd. Korinthen, 30 g feingeschnittenes Zitronat, 30 g feingeschnittenes Orangeat, ½ Pfd. trockenes Mehl. — Zum Bestreichen: 4 Eßl. Kirschwasser oder Rum.

Die schaumige Butter wird mit Zucker, drei ganzen Eiern und 3 Eigelb ½ Std. tüchtig gerührt. Sodann mengt man mit dem Schnee der zurückgebliebenen 3 Eiweiß die vorgerichteten Zutaten leicht darunter, gibt den Teig in eine bestrichene, mit Mehl bestäubte Kapselform und bäckt ihn in mittelheißem Ofen bei 160° ungefähr 1½—2 Std. Sobald der Stollen aus dem Ofen kommt, wird er gestürzt und mit dem Kirschwasser beträufelt. (Formgröße: 2 l Inhalt.)

1238. Englischer Teestollen.

Zut.: 190 g Butter, ½ Pfd. Zucker, ½ Pfd. Sultaninen, 3 Eigelb, die abgeriebene Schale ½ Zitrone, 60 g feingeschnittenes Zitronat, 60 g Orangeat, 1 Eßl. Arrak oder Kirschwasser, ½ Pfd. Mehl, Schnee von 5 Eiweiß.

Die schaumige Butter wird mit Zucker und Eigelb 1 Std. gerührt. Sodann mengt man die gewaschenen, gebrühten Sultaninen, Arrak, Zitronat, Orangeat, Zitrone und zuletzt Mehl und Eierschnee leicht darunter, füllt den Teig in die vorbereitete Kapselform (Inhalt 2 l) und bäckt den Stollen in mittlerer Hitze bei 160° 1¼ bis 1½ Std. Der Teestollen soll mindestens 8 Tage vor dem Gebrauch gebacken werden. Derselbe läßt sich 4—6 Wochen aufbewahren.

1239. Einfacher, englischer Stollen.

Zut.: 4 Eier, ½ Pfd. Zucker, 65 g Mandeln, 65 g feingeschnittenes Zitronat, 65 g gebrühte Sultaninen, ½ Zitrone, ½ Pfd. Mehl.

Zucker und Eier werden schaumig gerührt und nach und nach unter tüchtigem Rühren das gesiebte Mehl, Mandeln, Zitronat, Sul-

taninen, Zitronenschale und -saft darunter gemengt. Eine Teestollenform wird mit Butter bestrichen, mit Mehl bestäubt, der Teig eingefüllt und in mittlerer Hitze bei 160° 1½ Std. gebacken. Sobald er aus dem Ofen kommt, wird er mit feinem Zucker bestreut. (Formgröße: 2 l Inhalt.)

1240. Rosinenstollen.

Zut.: ½ Pfd. Butter, ½ Pfd. Zucker, 4 große Eier, 500 g Korinthen, 500 g Sultaninen, 250 g feingeschnittenes Zitronat, 2 g feine Nelken, 2 g feingemahlene Muskatblüte, ½ Pfd. feines Mehl, 6 Eßl. Orangenblütenwasser, 6 Eßl. Rum oder Arrak.

Die schaumig gerührte Butter rührt man mit Eigelb und Zucker ½ Std. und mengt die verlesenen, gewaschenen Sultaninen, Korinthen, sowie Zitronat, Mehl, Orangeblütenwasser, Rum, Gewürz und zuletzt den steifen Eierschnee darunter. Eine viereckige oder längliche Form, etwa 2¼ l Inhalt fassend, wird mit gebuttertem Papier ausgelegt, der Teig eingefüllt und nachdem man die Oberfläche ebenfalls mit Butterpapier belegt hat, in mittlerer Hitze bei 160° im Zeitraum von 1½—2 Std. gebacken. Nach dem Backen wird der Kuchen gestürzt und nach Belieben mit einer Glasur überzogen. Dieses Gebäck hält sich in einer Blechdose verwahrt mehrere Monate.

1241. Sandstollen.

Zut.: ¼ Pfd. Butter, 175 g Zucker, 3 ganze Eier, ⅒ l Milch, die abgeriebene Schale ¼ Zitrone, ½ Päckchen Oetkers Backpulver, ½ Pfd. Mehl.

Die schaumige Butter nebst Zucker und Eiern rührt man ½ Std., mengt die anderen Zutaten darunter, wobei darauf zu achten ist, daß das Backpulver gesiebt und mit dem Mehl zuletzt zugegeben wird. Die Masse wird in bestrichener Stollenform in guter Hitze bei 170 bis 180° etwa 1¼ Std. gebacken. (Formgröße: 2 l Inhalt.)

1242. Kaffeestollen.

Zut.: 4 Eier, 180 g Zucker, 50 g Butter, ¼ l Milch, 1 Päckchen Oetkers Backpulver, ½ Zitrone, 1 Pfd. Mehl.

Der steife Schnee der Eiweiß wird mit dem Zucker und den Eigelb noch 5 Min. tüchtig geschlagen, Milch, die abgeriebene Zitronenschale und das mit dem Backpulver vermengte Mehl sowie die zerlassene, ja nicht heiße Butter zugegeben und in eine bestrichene Stollenform gefüllt. Man bäckt den Kuchen in heißem Ofen bei 170° eine gute Stunde und bestäubt ihn nach dem Herausnehmen noch warm mit feinem Zucker.

1243. Haselnußstollen.

Zut.: 4 Eier, 180 g Zucker, 50 g Butter, ¼ l Milch, das Abgeriebene ½ Zitrone, ¼ Pfd. Haselnüsse, 1 Päckchen Oetkers Backpulver, 400 g Mehl.

Die Zubereitung richtet sich nach vorgehender Backregel, nur werden gleichzeitig mit dem Mehl die geriebenen Haselnüsse darunter

gemengt. Die Masse kann auch in einer Tortenform im Durchmesser von 24 cm gebacken werden.

1244. Kartoffelstollen oder -Biskuit.

Zut.: 3 Eier, 180 g Zucker, 1 Zitrone, 1½ Pfd. geschälte Kartoffeln.

Zucker und Eigelb rührt man mit der abgeriebenen Zitronenschale etwa ½ Std. und gibt sodann den steifen Eierschnee nebst den sehr heißen, durchgetriebenen Kartoffeln darunter. Die Kartoffeln werden dazu vorher mit Wasser weichgekocht, abgeschüttet, auf der heißen Herdplatte abgedämpft und so schnell als möglich durch eine Presse getrieben. Die ganze Masse muß nach der Zugabe der Kartoffeln ½ Std. tüchtig gerührt und in eine Kapselform eingefüllt in gut heißem Ofen bei 170° eine Stunde gebacken werden. Dabei hat man darauf zu achten, daß man die ersten 30 Min. den Backofen nicht öffnet, sonst wird das Backwerk speckig.

1245. Bienenstich mit Backpulverteig.

Zut.: ½ Pfd. Mehl, 1 Teel. Salz, 1/16 l Milch, 50 g Zucker, 80 g Butter, 1 Ei, ½ Päckchen Oetkers Backpulver. — Zum Streusel: 100 g Butter, 100 g mit Vanille gewürzten Zucker, 60 g geschälte, fein blättrig geschnittene Mandeln. — Zur Creme: 2 Eigelb, 50 g Zucker, 1 Teel. Stärkemehl, 1/6 l Milch, 50 g Butter.

Die schaumige Butter wird mit den andern Zutaten zu einem lockern Teig verarbeitet und mit diesem eine bestrichene Tortenform im Durchmesser von 24 cm belegt. Die weitere Verarbeitung des Bienenstichs ist wie in Nr. 1081. (Backzeit 1 Std. bei 160°.)

1246. Streußelkuchen mit Backpulver.

Zut.: ¼ Pfd. Butter, 200 g Zucker, 3 Eier, ¼ l Milch, 20 g Oetkers Backpulver, 1 Pfd. Mehl. — Streusel: 50 g geschälte, grob geschnittene Mandeln, 50 g Zucker, 50 g Mehl, 1 Teel. Zimt, 80 g Butter.

Unter die schaumige Butter rührt man Zucker, Eier und Milch, mengt zuletzt das gesiebte Mehl mit dem Backpulver darunter und füllt den Teig in eine vorgerichtete Form mit einem Durchmesser von 28 cm. Oben darüber streut man den vorbereiteten Streußel: Die geschälten, grob geschnittenen Mandeln werden mit Zucker, Mehl und Zimt vermischt, die zerlassene Butter tropfenweise dazu gegeben und mit der Hand leicht damit gemengt, es sollen sich dabei kleine Klümpchen bilden.

1247. Backpulvergugelhopf- oder Bund.

Zut.: 4 Eier, ¼ Pfd. Butter, ½ Pfd. Zucker, 550 g Mehl, ¼ l lauwarme Milch, 40 g Oetkers Backpulver, 4 geschälte, geriebene, bittere Mandeln, 1 Teel. Zitronenzucker.

Unter die schaumig gerührte Butter gibt man Zucker und Eigelb und rührt dies ½ Std. Alsdann mengt man nach und nach Mehl, Milch und Gewürz darunter und zieht, nachdem man das mit Mehl vermengte Backpulver zugegeben hat, rasch den Eierschnee un-

ter die Masse. Nun wird der Teig in eine gut gestrichene Gugelhopfform gefüllt und in mittlerer Hitze bei 160° 1 Std. gebacken. Sobald er aus dem Ofen kommt, wird er mit feinem Zucker bestreut. (Forminhalt: 2½ l.)

1248. Marmorkuchen.

Zut.: 4 Eier, ¼ Pfd. Butter, ½ Pfd. Zucker, 500 g Mehl, ¼ l lauwarme Milch, 40 g Oetkers Backpulver, 4 geschälte, bittere Mandeln, 1 Teel. Zitronenzucker, 40 g Kakao.

Die Zubereitung ist dieselbe wie beim Backpulvergugelhopf Nr. 1247. Die fertige Teigmasse wird in zwei Teile geteilt und unter die eine Hälfte der Kakao gerührt. In eine gut vorgerichtete Torten- oder Gugelhopfform läßt man beide Teigmassen einlaufen, und zwar so, daß sie teilweise nebeneinander herlaufen und dann sich wieder kreuzen. Der Kuchen wird nach dem Einfüllen in mittelheißem Ofen bei 150° 1 Stunde gebacken. Nach dem Stürzen wird der Kuchen mit Staubzucker bestreut. (Forminhalt: 2½ l.)

1249. Kaffeekuchen (mit Backpulver.)

Zut.: 125 g Butter, 4 Eier, 1 Pfd. Mehl, ½ Pfd. Zucker, ¼ l schwarzer Kaffee (hergestellt aus 40 g Kaffeebohnen u. ⅓ l Wasser), 1 Eßl. Zimt, 1 Kaffeel. Nelken, 125 g Korinthen, 1½ Päckchen Oetkers Backpulver.

Unter die schaumige Butter gibt man die 4 Eigelb, den Zucker und rührt die Masse nochmals schaumig. Alsdann fügt man mit den übrigen Zutaten den steifen Eierschnee dazu, füllt die Masse in die gestrichene Form (24 cm) und bäckt sie sofort in gut heißem Ofen bei 170° 1 Stunde.

1250. Helenenkuchen.

Zut.: 180 g Butter, ¾ Pfd. Zucker, 6 Eier, 180 g Sultaninen und Korinthen, die abgeriebene Schale ½ Zitrone, 1 Messerspitze Nelken, 1 Teel. Zimt, ¾ Pfd. feines Mehl. — Zum Bestreuen: 30 g Mandeln, 30 g Zucker.

Die schaumig gerührte Butter wird mit dem Zucker und den Eiern ½ Std. gerührt, die anderen Zutaten nacheinander darunter gemengt und der Teig in eine bestrichene Tortenform im Durchmesser von 24 cm gefüllt. Oben darauf streut man die geschälten länglich geschnittenen, mit Zucker vermischten Mandeln und bäckt den Kuchen in mittlerer Hitze 1 Std.

1251. Dicker Lebkuchen.

Zut.: 1 Pfd. Kunsthonig, 4—5 Eßl. Zwetschgenmus, 50 g Zucker, 1 Eßl. Kakao, 1 Kaffeel. Zimt, 1 Messerspitze Nelken, 1 Eßl. Kirschwasser, 1 Ei, schwach ½ l Milch, 2 Päckchen Oetkers Backpulver, 2 Pfd. Mehl.

Honig, Zucker und Ei werden 10 Minuten gerührt, die andern Zutaten nach und nach darunter gemengt und der dickflüssige Teig in ein gut bestrichenes, mit mindestens 2½ cm hohen Rand versehenes Blech gegeben (Größe 42 auf 27 cm). Der Kuchen wird in mittlerer Hitze (160°) gebacken und beim Gebrauch wie ein Stollen aufgeschnitten.

1252. Kriegskuchen.

Zut.: 1 Pfd. Zucker, 2 Eier, $^1/_4$ l Milch, 2 Eßl. Kakao, 150 g Nüsse, 40 g Zitronat, 40 g Orangeat, 120 g Sultaninen, 1 Päckchen Oetkers Backpulver, 1 Pfd. Mehl.

Zucker und ganze Eier werden schaumig gerührt. Alsdann gibt man die Milch, den Kakao, die ausgekernten, kleingeschnittenen Nüsse, das in kleine Würfel geschnittene Zitronat und Orangeat, die verlesenen, gewaschenen und gebrühten Sultaninen und das mit dem Backpulver vermengte, durchgesiebte Mehl zu. Die Masse wird in eine Stollenform (Inhalt 2 l) eingefüllt und in mittlerer Hitze 1¼ Std. gebacken. Die Masse kann auch in einer Tortenform (26 cm) gebacken werden, nach dem Erkalten einmal durchgeschnitten und mit Hägenmark oder sonstiger Marmelade gefüllt werden.

1253. Oder:

Zut.: 1 Ei, $^1/_2$ Pfd. Zucker, 1 Eßl. Marmelade, schwach $^1/_4$ l Kaffee (hergestellt von 20 g Bohnen und $^1/_3$ l Wasser), 1 Teel. Zimt, 1 Messerspitze Nelken, $1^1/_2$ Päckchen Oetkers Backpulver, $^1/_2$ Pfd. Mehl.

Die Zubereitung ist dieselbe wie in Nr. 1232, nur ist die Backform nur halb so groß zu verwenden.

1254. Schneekuchen.

Zut.: 12 Eiweiß, 1 Pfd. Zucker, $^1/_2$ Pfd. zerlassene Butter, $^1/_4$ Pfd. Kartoffelmehl, $^1/_4$ Pfd. Weizenmehl.

Unter den steifen Schnee der Eiweiß zieht man möglichst schnell und leicht Zucker, zerlassene, aber ja nicht heiße Butter und die beiden Mehlsorten, füllt den Teig in eine vorbereitete Tortenform im Durchmesser von 26 cm und bäckt ihn vorsichtig ungefähr 1 Std. in mittlerer Hitze bei 160°.

1255. Schokoladekuchen.

Zut.: $^1/_4$ Pfd. Butter, 185 g mit Vanille gewürzten Zucker, 3 Eier, 60 g Schokolade, $^1/_8$ l Milch, $^1/_2$ Teel. Zimt, 15 g Oetkers Backpulver, $^1/_2$ Pfd. Mehl.

Unter die schaumige Butter gibt man Zucker und Eigelb und rührt alles zusammen ½ Std. Während dieser Zeit löst man die Schokolade mit der Milch auf der Seite des Herdes auf, gibt sie lauwarm nebst Gewürz unter die Eiermasse und mengt zuletzt das mit dem Mehl vermischte Backpulver und den Eierschnee leicht darunter. Man füllt die Masse in die vorbereitete Tortenform (Durchmesser: 22 cm) und bäckt den Kuchen ungefähr 1 Std. in mittlerer Hitze bei 150°.

1256. Guß für Obstkuchen.

Zut.: 3 Eier, 60 g mit Zitrone gewürzten Zucker, 25 g Mehl.

Unter die mit Zucker schaumig gerührten Eigelb mengt man gleichzeitig Mehl und Eierschnee, streicht die Masse auf den halbgebackenen Kuchen und bäckt ihn in mittelheißem Ofen fertig.

1257. Rahmguß für Obstkuchen.

Zut.: 3 Eier, 80 g Zucker, 2 Eßl. dicken, sauren Rahm.

Eigelb und Zucker rührt man schaumig, gibt den Rahm nebst dem steifen Eierschnee zu und gießt den Guß auf den fast fertig gebackenen Kuchen. Derselbe kommt nochmals etwa 10—15 Min. zum Garwerden des Gusses in den Ofen.

1258. Feiner Guß für Obstkuchen.

Zut.: 4 Eiweiß, 180 g mit Vanille gewürzten Zucker, 80 g geschälte, geriebene Mandeln.

Zucker und Mandeln werden leicht unter den sehr steifen Eierschnee gezogen, die Masse auf den gebackenen Kuchen gestrichen und nochmals zum Backen des Gusses in den mäßig heißen Ofen gestellt.

30. Klein- und Käse-Dessert.

1259. Apfeltaschen.

Zut.: Zum Teig: 200 g Mehl, 100 g Butter, 1 Ei, 1 Prise Salz, $^1/_{10}$ l = 100 g Wasser. — Zur Fülle: $1^1/_2$ Pfd. mürbe Äpfel, $^1/_8$ l Wein, Zimt oder wenig Zitrone, $^1/_3$ l Wasser, 150 g Zucker, 60 g Korinthen, 30 g Mandeln. — Zum Bestreichen: Ei.

Von den angegebenen Zutaten bereitet man einen Halbblätterteig. Soll das Backwerk besonders fein sein, verwendet man zur Herstellung den Blätterteig (Nr. 1053). Während man den Teig ruhen läßt, kocht man die geschälten, in dünne Scheiben geschnittenen Äpfel mit Wasser, Wein, Zucker, Gewürzen und nach Belieben mit nußgroß Butter vorsichtig weich und glasig. Sodann nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, läßt den Saft dick einkochen und gießt ihn über die Äpfel. Wenn dieselben erkaltet sind, wellt man den Teig messerrückendick aus, sticht runde Plättchen im Durchmesser von 10 cm ab und legt in die Mitte eines jeden Teigplättchens 1 Eßlöffel Äpfel. Darüber streut man gewaschene, gebrühte Korinthen und blätterig geschnittene Mandeln, bestreicht den Rand mit Eiweiß, schlägt eine Teighälfte über die Fülle und drückt den Rand gut zusammen. Die so erhaltenen Halbmonde legt man auf ein nasses Backblech, bestreicht sie mit Eigelb und bäckt sie bei guter Hitze (180°) 20—25 Min. Äpfelbriefe werden auf dieselbe Weise hergestellt. Der ausgewellte Teig wird dazu in 12 cm große Quadrate gerädelt, in die Mitte die vorgerichteten Äpfel und nach Belieben Mandeln u. dgl. darüber gestreut, und nach dem Bestreichen mit Eiweiß wie Briefhüllen zusammen gefaltet. Sie werden nun mit Eigelb bestrichen und gebacken. Noch heiß bestäubt man die Apfeltaschen mit feinem Zucker. (Stückzahl: 18.)

1260. Äpfel im Schlafrock.

Zut.: Blätterteig von 150 g Mehl, 150 g Butter, Ei, $^1/_{12}$ l Wasser, Prise Salz. — 6 große Äpfel, 20 g Rosinen, 30 g Zucker. — Zum Streichen: 1 Eigelb. — Zum Bestäuben: Zucker.

Mürbe Äpfel werden geschält, in der Mitte 1½ cm breit ausgebohrt und nach Belieben mit grob geschnittenen Mandeln, Rosinen und Zucker gefüllt. Sodann wird der vorher hergestellte Blätterteig messerrückendick ausgewellt, 15 cm große, viereckige Stücke davon geschnitten und die gezuckerten Äpfel damit eingehüllt. Die vier Teigecken drückt man oben zusammen und setzt die Äpfel so auf das mit Wasser bestrichene Blech, daß die Enden des Teiges sich auf dem Blech befinden. Nun bestreicht man die Äpfel leicht mit verrührtem Eigelb und bäckt sie in guter Hitze (200°) etwa 30—35 Min. Sobald sie aus dem Ofen kommen, bestreut man sie mit feinem Zucker.

1261. Pfirsiche oder Aprikosen im Schlafrock.

Zut.: Halbblätterteig von 200 g Mehl, 100 g Butter, $^1/_8$ l = 125 g Wasser, Prise Salz. — 14—16 große Früchte. — Zum Bestreichen: 1 Eigelb. — Zum Bestreuen: Staubzucker.

Großfrüchtige, reife, aber nicht weiche Früchte werden geschält, 12 Std. in eine dick eingekochte Zuckerlösung gelegt und ¼ Std. vor dem Gebrauch zum Abtropfen auf ein Sieb gegeben. Aus Blätter- oder Halbblätterteig wellt man messerrückendicke, 12 cm große Teigquadrate, setzt die Früchte darauf, faßt die 4 Ecken des Teiges zusammen und hüllt die Früchte in den Teig ein. Man setzt die Früchte auf den Teigecken auf das naßgemachte Blech, bestreicht sie mit Eigelb und bäckt sie in guter Hitze (200°) etwa 20—25 Min. Nach dem Backen werden sie dick mit feinem Zucker bestreut.

1262. Götterspeise.

Zut.: 6 große Äpfel, 30 g Butter, 2 Eßl. Gelee. — Zum Blätterteig: 50 g Mehl, 50 g Butter, 2—3 Eßl. = 35 g Wasser. — Zur Merinkenmasse: 3 Eiweiß, 180 g mit Vanille gewürzten Zucker. — Zum Bestreuen: 20 g Mandeln.

Mürbe Äpfel — am besten Kalville — werden geschält, das Kernhaus herausgenommen und die Äpfel in einer mit Butter bestrichenen Auflaufform im Backofen vorsichtig weich gebraten (je nach der Härte des Obstes 20—25 Min.). Von dem nach Nr. 1053 hergestellten Blätterteig werden kleine Küchlein im Durchmesser der Äpfel ausgewellt, ein ½ cm breiter Rand aufgesetzt und damit der Teig beim Backen nicht blasig wird, einigemal mit einer Spicknadel gestochen. Die Böden werden auf ein naßgemachtes Blech gesetzt und in guter Hitze (200°) 15 Min. gebacken. Alsdann werden die Äpfel in die gebackenen Teigböden gesetzt, das Gelee an Stelle des Kernhauses eingefüllt und die sehr steife Merinkenmasse über die Früchte gestrichen. Oben darauf streut man nach Belieben blätterig geschnittene Mandeln und bäckt die Speise in heißem Ofen bis die Merinkenmasse gelb ist.

1263. Fürstenäpfel.

Zut.: 2 Pfd. Äpfel, $^1/_2$ l Wasser, 100 g Zucker. — Zum Kastanienbrei: 1 Pfd. Kastanien, $^3/_4$ l Milch, 70 g Zucker, $^1/_8$ l Wasser, 3 Eßl. gesüßten Schlagrahm.

Die Äpfel und zwar am besten Kalville werden geschält, halbiert, das Kernhaus entfernt und in zu Faden gekochtem Zucker vorsichtig so weich gekocht, daß man mit einem Strohhalm leicht durchstechen kann. Nun läßt man sie nach dem Übergießen mit dem eingekochten Saft auf einer Platte erkalten. Unterdessen werden die von beiden Schalen befreiten Kastanien mit Milch und Zuckerlösung nach Nr. 1280 zu einem Brei verarbeitet und in einen Spritzsack mit Sterntülle gefüllt. Hierauf setzt man die erkalteten Äpfel in eine Glas- oder Porzellanschale, spritzt den Kastanienbrei in guter Form darauf und garniert zuletzt diesen mit gesüßtem Schlagrahm. Nach Belieben kann man die Speise noch mit Apfelgelee garnieren.

1264. Schillerlocken.

Zut.: Blätterteig von 120 g Mehl, Prise Salz, 120 g Butter, $^1/_{12}$ l Wasser. — Zum Streichen: Eigelb. — 1 Eßl. Hagelzucker. — Zum Füllen: $^1/_3$ l süßen Rahm, 60 g mit Vanille gewürzten Zucker.

Ein fertiger Blätterteig (Nr. 1053) wird messerrückendick ausgewellt, in 3 cm breite und 35 cm lange Streifen geschnitten und diese von der Spitze aus um die Schillerlockenform gewickelt. Man muß darauf achten, daß die Streifen etwa ½ cm breit übereinander liegen. Sodann legt man die umwickelten Formen auf ein mit Wasser begossenes Blech, bestreicht die Teigoberfläche leicht mit verrührtem Eigelb und streut nach Belieben Hagelzucker darauf. Die Schillerlocken brauchen in guter Hitze 200° etwa 20 Min. Backzeit. Vor dem Auftragen werden sie mit Schlagrahm oder Grießrahmschnee gefüllt. (Stückzahl: 7.)

1265. Süße Pastetchen.

Zut.: Zum Blätterteig: $^1/_2$ Pfd. Mehl, $^1/_2$ Pfd. Butter, $^1/_6$ l Wasser, Prise Salz. — Zur Glasur: 50 g Zucker, $^1/_{16}$ l Wasser. — Zum Füllen: 3 Eßl. Erdbeer- oder Himbeermarmelade.

Die Pastetchen werden auf dieselbe Weise zubereitet, wie Blätterteigpastetchen (Siehe Nr. 155.) Sobald sie aus dem Ofen kommen, werden sie mit Fondantglasur (Nr. 1172) überzogen, nach dem Erkalten mit Marmelade gefüllt und das Deckelchen aufgesetzt. (Stückzahl: 12.)

1266. Cremeschnitten.

Zut.: Blätterteig von 80 g Mehl, 80 g Butter, Ei, 3—4 Eßl. Wasser, Prise Salz. — Zur Creme: $^1/_4$ l Milch, $^1/_2$ Stange Vanille, 2—3 Eier, 60 g Zucker, 6 Blatt Gelatine, 15 g Stärkemehl. — Zur Glasur: 60 g Staubzucker, $^1/_2$ Eßl. Arrak, $^1/_2$ Eßl. Wasser.

Mit Mehl, Ei, Wasser, Butter und Salz bereitet man nach Nr. 1053 einen Blätterteig, der in zwei gleich lange, 10 cm breite und

¼ cm dicke Streifen ausgewellt wird. Diese legt man auf ein nasses Backblech, sticht mit einer Gabel einige Mal hinein und bäckt die Streifen in guter Hitze bei 200° etwa 15—20 Min. Sobald sie aus dem Ofen kommen, überzieht man einen Streifen mit Fondantglasur. Beide Streifen schneidet man in 4½ cm breite Schnitten, belegt die unglasierten mit der vorher hergestellten Creme und setzt die glasierten Deckel darauf. (Gibt 9 Cremeschnitten.) Creme dazu: Die der Länge nach aufgeschnittene Vanilleschote wird in der Milch auf der Seite des Herdes unter öfterem Schlagen ausgezogen. Unterdessen rührt man Zucker und Eigelb schaumig, gibt das Stärkemehl, die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine, die durchgesiebte Vanillemilch zu, schlägt die Masse auf dem Feuer bis zum Kochen und gibt sie zum Erkalten in eine Schüssel. Sobald die Masse anfängt steif zu werden, mengt man den Schnee der Eiweiß darunter und füllt die Creme, damit sie die nötige Form für die Schnitten erhält, in die vorher hergestellten Pergamentpapierkästchen, welche eine Länge von 40 cm, eine Breite von 10 cm und eine Höhe von 3 cm haben sollen. Vor dem Einfüllen werden die Kästchen, welche man öfters verwenden kann, mit Wasser ausgeschwenkt.

1267. Tiroler Schnitten.

Zut.: Zum Blätterteig: 80 g Mehl, 4 Eßl. Wasser, Prise Salz, 80 g Butter. — Zum Bestreichen: 4 Eßl. Himbeer- oder Johannisbeermarmelade. — Zum Guß: 2 Eiweiß, 80 g Zucker, 15 g geschälte, blätterig geschnittene Mandeln.

Der mit 3 mal 2 Touren versehene Blätterteig (Nr. 1053) wird zu einem 11 cm breiten und 40 cm langen Streifen ausgewellt, auf ein naßgemachts Blech gesetzt und in guter Hitze (200°) 15—20 Min. gebacken. Der gebackene Streifen wird in 8 Schnitten geteilt, mit Himbeer- oder Johannisbeermarmelade bestrichen, mit dem Guß bedeckt und nach Belieben mit den Mandeln bestreut. Der Guß selbst besteht aus dem steif geschlagenen Eierschnee, unter den man leicht den Zucker gezogen hat. Die so gerichteten Schnitten werden bei 130 bis 140° fertig gebacken. Der Guß soll eine lichtgelbe Farbe haben. (Stückzahl: 8.)

1268. Sand- oder Punschwürfel.

Zut.: 4 Eier, 130 g Zucker, 130 g Mehl, 65 g Butter, Saft und Schale einer halben Zitrone. — Zum Punsch: ⅛ l Wein, 50 g Zucker, Saft 1 Zitrone, Saft 1 Apfelsine, ½ Stange Zimt, 2 Eßl. Arrak. — Zur Glasur: ¼ Pfd. Zucker, ⅛ l Wasser.

Unter den steifen Schnee der Eiweiß gibt man den Zucker, schlägt ihn 5 Min. mit, mengt die Eigelb und nach weiteren 5 Min. zu gleicher Zeit das gesiebte Mehl und die zerlassene Butter darunter. Den dadurch erhaltenen Teig füllt man in eine vorbereitete Kapselform, bäckt ihn in mäßiger Hitze (150°) ¾ Std. und legt das Gebäck zum Erkalten auf einen Drahtboden. Nach dem Erkalten schneidet man 5—6 cm große Würfel davon, durchschneidet diese in der Mitte,

übergießt sie mit Arrakpunsch, füllt sie mit Hägenmark, Aprikosen- oder Himbeermarmelade, setzt die obere Hälfte darauf und überzieht sie mit einer weißen, rosa oder Schokoladeglasur. Nach Belieben verziert man mit Früchten oder mit Spritzglasur. Bei sparsamem Wirtschaften verwendet man den Wasserbiskuit (Nr. 1124) zur Herstellung der Punschwürfel. (Stückzahl: 8.)

1269. Schokoladewürfel.

Zut.: 210 g Zucker, 100 g Mandeln, 40 g Weckmehl, 70 g Schokolade, 6 Eier, 40 g Mehl, 3 Eßl. Kirschwasser, 40 g Butter, etwas Zitronenschale. — Zum Streichen der Form: 20 g Butter. — Schokoladeglasur. Nr. 1174.

Mandeln und Schokolade werden gerieben, das Weckmehl mit dem Kirschwasser angefeuchtet und der Zucker mit den Eigelb schaumig gerührt. Darunter mengt man mit dem steifen Eierschnee die angegebenen Zutaten, füllt die Masse in eine viereckige vorgestrichene Form und bäckt sie in mäßiger Hitze (150°) 40 Min. Nach dem Erkalten schneidet man 8 große Würfel davon und überzieht diese mit Schokoladeglasur. Nach Belieben kann man die Würfel quer durchschneiden und mit Schlagrahm füllen.

1270. Baumstämmchen.

Zut.: 3 Eigelb, 3 ganze Eier, 90 g Zucker, 45 g Mehl, 45 g Kartoffelmehl, 75 g Butter. — Zum Füllen: 3 Eßl. Aprikosenmarmelade. — Zur Schokoladebuttercreme: 4 Eigelb, 1 ganzes Ei, 90 g Zucker, 180 g Butter, 2 Eßl. Kakao. — 12 Pistazien.

Eier, Eigelb und Zucker werden in einer Schüssel auf der Seite des Herdes solange geschlagen, bis sich der Teig beim Ablaufen vom Schneebesen schlängelt. Nun mengt man vorsichtig die beiden Mehlsorten und die lauwarme Butter darunter, füllt den Teig in eine vorbereitete Kapselform und bäckt ihn in mäßig heißem Ofen (140°) lichtgelb, wozu man etwa ¾ Std. rechnet. Sobald der Stollen erkaltet ist, schneidet man daraus 7 cm lange und 4 cm breite Schnitten, an welchen man die Kanten abrundet, damit sie die Form von Rollen bekommen, durchschneidet sie in der Mitte, füllt sie mit Marmelade und setzt sie wieder zusammen. Alsdann spritzt man sie mit Hilfe eines Spritzsackes und einer kleinen Sterntülle mit Schokoladebuttercreme, wobei man mit einiger Geschicklichkeit kleine Ästchen daran spritzen kann. Die geschälten, grob verwiegten Pistazien werden darüber gestreut. (Stückzahl: 12.)

1271. Flammende Herzen.

Zut.: 4 Eiweiß, 200 g mit Vanille gewürztem Zucker. — Zur Creme: 5 Eigelb, 1 Ei, 150 g Zucker, 300 g Butter, 2 Eßl. starken Kaffee. — Zum Bestreuen: 100 g Mandeln, 20 g Zucker. — Zur Verzierung: 1 Eßl. Johannisbeergelee.

Unter den steifen Schnee mengt man leicht den mit Vanille gewürzten Zucker und spritzt mit Hilfe des Spritzsackes und glatter Tülle 32 runde Plätzchen auf Papier im Durchmesser von 6 cm, die

mit Staubzucker bestäubt, in mäßiger Hitze bei 120° 30—40 Minuten gebacken werden. Von dem Eigelb, Ei, Zucker und Butter bereitet man nach Nr. 1183 eine Buttercreme, unter die man den Kaffee mischt. Die Mandeln zum Bestreuen werden geschält, grob verwiegt und in dem gebräunten Zucker umgewendet. Nun füllt man zwischen je zwei Merinkenplätzchen 1 cm dick Kaffeebuttercreme, bestreicht den Rand und die Oberfläche dünn mit Creme und bewirft die Törtchen vollständig mit Mandeln. Alsdann spritzt man mit der Sterntülle in die Mitte des Törtchens ein Flämmchen aus Buttercreme und setzt auf das zackige Flämmchen einen kleinen Tropfen Gelee. (16 Törtchen.)

1272. Pantöffelchen.

Zut.: 3 Eigelb, 3 ganze Eier, 90 g Zucker, 45 g Mehl, 45 g Kartoffelmehl, 75 g Butter. — Zur Buttercreme: 3 Eigelb, 1 ganzes Ei, 75 g Zucker, 150 g Butter, 1 Eßl. Kakao. — Zur Glasur: $^1/_2$ Pfd. Zucker, $^1/_8$ l Wasser.

Eigelb, Eier und Zucker werden zusammen auf der Seite des Herdes geschlagen, bis der Teig sich beim Ablaufen schlängelt. Hierauf gibt man Mehl, Kartoffelmehl und zugleich die zerlassene, ja nicht heiße Butter darunter und füllt die Masse in 12 gut vorbereitete Schiffchenformen. Man bäckt sie in mäßig heißem Ofen bei 140° langsam 35—40 Min. und läßt sie erkalten. Während dieser Zeit bereitet man mit den angegegebenen Zutaten nach Nr. 1183 eine Buttercreme. Diese Creme wird so auf die breite Seite der Schiffchen aufgestrichen, daß diese die Form von Pantöffelchen erhalten. Das Ganze überzieht man mit einer Fondantglasur (Nr. 1172) und verziert die Pantöffelchen mit dem Rest der Buttercreme, unter welche man den Kakao gezogen hat.

1273. Kartoffelhörnchen.

Zut.: $^1/_2$ Pfd. Mehl, 30—40 g Butter, 100 g Zucker, $^1/_2$ Pfd. geriebene Kartoffeln, 1 Ei, $1^1/_2$ Päckchen Oetkers Backpulver, 8 Eßl. Marmelade.

Die Butter wird erbsengroß unter das auf das Wellbrett gesiebte Mehl geschnitten, die geriebenen, am Tag zuvor gekochten Kartoffeln, sowie Zucker, Backpulver und Ei zugegeben und der Teig leicht mit der Hand zusammengearbeitet. Alsdann wird er wie ein Nudelteig ausgewellt und in 8 cm große Quadrate geteilt. In die Mitte eines jeden Teigstückchens gibt man einen Teelöffel Marmelade oder feingeschnittene, mit Zucker glasig gekochte Äpfel, rollt die Teigstückchen zusammen und legt sie in Form von Hörnchen auf ein bestrichenes Blech. Nach dem Bestreichen mit Eigelb bäckt man sie in mittelheißem Ofen bei 160°. (Gibt 24 Stück.)

1274. Mandelschiffchen.

Zut.: Zum Butterteig: $^1/_4$ Pfd. Mehl, 90 g Butter, 45 g Zucker. — Zur Makronenmasse, $^1/_4$ Pfd. geschälte, geriebene Mandeln, 1 Eiweiß, 180 g Zucker, den Schnee von 2 Eiweiß. — Zur Verzierung: Hägenmark, Mandeln, Pistazien, Glasur.

Das Mehl wird mit dem Zucker und der feingehackten Butter auf dem Wellblech so leicht als möglich zusammengearbeitet und mit

dem ausgeruhten, ausgewellten Teig 10 Schiffförmchen ausgelegt. Die geschälten, gemahlenen Mandeln gibt man mit dem Zucker und dem einen Eiweiß in eine Messingpfanne, rührt die Masse auf der Seite des Herdes bis sie sich zusammenballt und zieht zuletzt den steifen Eierschnee darunter. Diese Makronenmasse füllt man in die Schiffchen, welche in mittlerer Hitze (160°) etwa 40 Min. gebacken werden. Nach dem Erkalten bestreicht man sie mit Hägenmark, nach Belieben mit Arrakglasur und verziert mit Mandeln und Pistazien. (Stückzahl: 12.)

1275. Gefüllte Tüten.

Zut.: 2 Eier, 2 Eischwer Zucker, 2 Eischwer Mehl, 1 Messerspitze abgeriebene Zitronenschale. — Für den Schlagrahm: $^1/_3$ l Rahm, 60 g mit Vanille gewürzten Zucker.

Zucker und Eier werden schaumig gerührt, das Mehl und die Zitronenschale zugegeben. Von diesem Teig streicht man auf ein mit Butter bestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech 12 cm große, dünne Teigquadrate und bäckt diese bei 160° hellgelb. (5 Min. Backzeit.) Man nimmt sie sodann rasch vom Blech, wendet sie um und rollt so schnell wie möglich Tüten davon. Kurz vor dem Auftragen füllt man sie mit Schlagrahm oder Grießrahmschnee. (Stückzahl: 12—14.)

1276. Windbeutel.

Zut.: $^1/_8$ l Wasser, 100 g Butter, 125 g Mehl, Prise Salz, 4 Eier. — Zur Glasur: 180 g Zucker, $^1/_{12}$ l Wasser. — Zum Füllen: $^1/_3$ l Rahm, 60 g mit Vanille gewürzten Zucker.

Das Wasser wird mit Butter und Salz zum Kochen gebracht, das Mehl eingerührt und solange auf der Seite des Herdes gerührt, bis sich der Teig zu einem Kloße zusammenballt und vom Topfe löst. Hierauf gibt man sofort ein Ei darunter, läßt die Masse erkalten und rührt zuletzt die übrigen Eier darunter. Ein Backblech wird mit Butter bestrichen, mit Mehl bestäubt, von dem Teig kleine Häufchen darauf gesetzt und diese in guter Hitze (170—180°) etwa 25 Min. gebacken. Die ersten 10 Min. darf der Ofen nicht geöffnet werden. Nach dem Erkalten werden die Windbeutel glasiert oder mit Zucker bestäubt, ein Deckelchen aufgeschnitten und vor dem Auftragen mit Schlagrahm oder Grießrahmschnee gefüllt. (Stückzahl: 12—14.)

1277. Mokkaschnitte (Eclairs).

Zut.: $^1/_8$ l Wasser, Prise Salz, 100 g Butter, 125 g Mehl, 4 Eier. — Mokkacreme: 2 Eier, 80 g Zucker, $^1/_2$ l Milch, $^1/_4$ Stange Vanille, 40 g Stärkemehl, 2 Eßl. starken Kaffee, 80 g Butter, 6 Eßl. Schlagrahm. — Zur Glasur: 100 g Puderzucker, 1 Eßl. starken Kaffee, einige Tropfen Eiweiß.

Mit Wasser, Salz, Butter, Mehl und Eiern wird ein gebrühter Teig hergestellt (siehe Nr. 1275), der mit Hilfe eines Spritzsackes, mit gezackter Tülle versehen, auf ein gestrichenes Blech gespritzt wird und zwar in Form von 7—8 cm langen Stengeln. Diese werden in hei-

ßem Ofen bei etwa 180° 25 Min. gebacken. Sobald sie erkaltet sind werden sie durchschnitten, mit Mokkacreme gefüllt (siehe Nr. 1185) und mit Mokkaglasur glasiert. (Stückzahl: 20.)

1278. Mohrenköpfe.

Zut.: 5 Eier, 65 g Zucker, 5 g Backpulver, 125 g Mehl. — Zur Glasur: 60 g Schokolade, 120 g Zucker, $^1/_8$ l Wasser. — Zum Füllen: $^1/_3$ l süßen Rahm, 60 g mit Vanille gewürzten Zucker.

Der steife Eierschnee wird mit dem Zucker 3 Min. geschlagen und dann so leicht als möglich zu gleicher Zeit Eigelb, Backpulver und das Mehl darunter gezogen. Nun füllt man die Masse in die vorbereitete Mohrenkopfform oder in eine Spiegeleierpfanne und bäckt sie in mittlerer Hitze bei 160° 15 Min. Sobald sie etwas erkaltet sind, werden sie ausgehöhlt, mit der abgerundeten Seite in Schokoladeglasur getaucht, mit Schlagrahm oder Grießrahmschnee gefüllt und eine zweite glasierte Hälfte darauf gesetzt. (Stückzahl: 7—8.)

1279. Oder:

Zut.: 3 Eier, 1 Eßl. Wasser, 60 g Zucker, 125 g Mehl, $^1/_2$ Päckchen Oetkers Backpulver.

Zucker, Eigelb und Wasser werden tüchtig mit dem Schneebesen geschlagen. Alsdann zieht man gleichzeitig mit dem Eierschnee das mit dem Backpulver vermischte Mehl leicht und rasch darunter und beendet das Backwerk wie schon angegeben.

1280. Kastanienneſtchen.

Zut.: $1^1/_4$ Pfd. Kastanien, 1 l Milch, 80 g Zucker, $^1/_8$ l Wasser. — Schlagrahm von $^1/_8$ l süßen Rahm, 60 g mit Vanille gewürzten Zucker.

Die Kastanien werden von der braunen Schale befreit, mit kochendem Wasser übergossen und die zweite Schale ebenfalls entfernt. Nun stellt man sie mit der Milch in einem gut glasierten Topfe auf den Herd und läßt sie langsam weichkochen. Hierauf treibt man sie durch ein Sieb, gibt den zu Faden gekochten Zucker darunter und füllt die Masse in die Buttersprițe. Auf Dessertteller spritzt man kleine Nestchen und legt von dem dickgeschlagenen Schlagrahm mit Hilfe von 2 Löffeln Schlagrahmeier hinein. Nach Belieben kann man aus Merinkenmasse vorher Nestchen backen, in welche man die Kastanien und Schlagrahmeier einfüllt.

1281. Sandwaffeln.

Zut.: $^1/_2$ Pfd. Butter, 6 Eier, $^1/_2$ Pfd. mit Vanille gewürzten Zucker, 1 Eßl. Kirschwasser, Prise Salz, 310 g Mehl.

Unter die schaumige Butter gibt man nach und nach unter kräftigem Umrühren Eier und Zucker und mengt zuletzt Kirschwasser und Mehl darunter. Eine Herzwaffelform wird mit ausgelassener Butter bestrichen, mit dem Teig gefüllt und die Waffeln unter öfterem Wen-

den des Eisens auf der glühend heißen Platte ungefähr 8—10 Min. gebacken. Sobald sie aus dem Eisen kommen, werden sie mit feinem Zucker bestreut. (Stückzahl: 30.)

1282. Fruchttörtchen.

Zut.: ½ Pfd. Mehl, 100 g Butter, 70 g Zucker, 1 Ei, Prise Salz. — Zur Fülle: 12 Eßl. Marmelade oder eingemachte Früchte. — Zum Spritzen: 2 Eiweiß, 100 g Zucker.

Der nach Nr. 1049 hergestellte Butterteig wird zweimesserrückendick ausgewellt und mit einem Pastetenring Küchlein ausgestochen im Durchmesser von 8 cm. Auf den Rand, den man zuvor mit Eiweiß bestreicht, legt man eine bleistiftdicke Rolle Teig, drückt diese leicht an, verziert sie mit dem Pastetenpfetzer oder drückt mit einem Messerrücken in gleichmäßiger Entfernung leicht ein, belegt die Törtchen mit getrockneten Kirschkernen, bestreicht den Rand mit Eigelb und bäckt die Törtchen in mittlerer Hitze (160°) etwa 30 Min. Nachdem sie aus dem Ofen kommen, entfernt man die Kirschkernen, gibt auf jedes Törtchen Marmelade oder Früchte, wie Weichselkirschen, Aprikosen u. dgl., spritzt mit Hilfe eines Spritzsackes eine Merinkenmasse darauf, welche man im offenen Ofen leicht lichtgelb überbäckt. Werden die Törtchen mit frischem Obst wie Erdbeeren oder Johannisbeeren gefüllt, dann zuckert man die Früchte 1 Std. vor dem Einfüllen und schichtet sie auf die gebackenen, erkalteten Törtchen. Erdbeertörtchen kann man auch mit Schlagrahm spritzen. (Stückzahl: 14.)

1283. Rhabarber-Tartlettchen.

Zut.: 125 g Mehl, 50 g Butter oder Margarine, 40 g Zucker, Prise Salz, ½ Päckchen Backpulver, 3 Eßl. Wasser oder Milch, 1 Pfd. Rhabarber, 100 g Zucker. — Zur Merinkenmasse, 1 Eiweiß, 50 g Zucker.

Der aus den angegebenen Zutaten hergestellte Butterteig wird nach dem Ausruhen messerrückendick ausgewellt, gezackte, gefettete Pfitzaufförmchen bis zur halben Höhe damit ausgelegt, Backbohnen eingefüllt und die Teigschüsselchen in mittlerer Hitze bei 160° gut ausgebacken (30. Min.) Während dieser Zeit wird der in kleine Würfel geschnittene Rhabarber mit dem Zucker weichgekocht, wenn äußerst möglich ohne Zugabe von Wasser, die fertig gebackenen, von den Bohnen befreiten Tartlettchen damit gefüllt und nach Wunsch mit Merinkenmasse überspritzt. Letztere muß dann natürlich im Ofen noch lichtgelb überbacken werden. (Stückzahl: 9.) Die Tartlettchen können selbstverständlich auch mit Früchten gefüllt werden.

1284. Geschwindtörtchen.

Zut.: 125 g Zucker, 3 Eier, ½ Zitrone, 100 g Stärkemehl.

Der Zucker wird mit 1 ganzen Ei und 2 Eigelb ½ Std. gerührt die abgeriebene Zitronenschale und Stärkemehl nebst dem steifen Eierschnee darunter gezogen, die Masse in die mit Butter bestrichenen,

mit Weckmehl bestreuten Pfitzaufförmchen gefüllt und in mittlerer Hitze bei 150° etwa 30 Min. gebacken. Die Törtchen werden mit Zucker bestreut und mit Himbeersaft oder dgl. aufgetragen. Nach Belieben kann man die Törtchen auch durchschneiden und mit Marmelade oder Creme füllen und glasieren. (Stückzahl: 7.)

1285. Käsetörtchen.

Zut.: Zum Butterteig: ½ Pfd. Mehl, 100 g Butter, 70 g Zucker, 1 Ei, Prise Salz. — 1 Pfd. weißen Käse, 60 g Mehl, ¼ Pfd. Zucker, 3 Eier, ⅛ l Milch, 80 g Butter.

Diese werden auf dieselbe Weise hergestellt wie Käsekuchen (Nr. 1218.) An Stelle des Kuchenblechs belegt man vorbereitete Pfitzaufförmchen mit Butterteig, füllt sie ¾ mit der Käsemasse und bäckt die Törtchen bei mäßiger Hitze (160°) 35—40 Min. Sobald sie aus dem Ofen kommen, bestreut man sie mit feinem Zucker. (14 Törtchen.)

1286. Makronentörtchen.

Zut.: 100 g Mehl, 60 g Butter, Prise Salz, 1 Eßl. dicken, sauren Rahm. — Makronenmasse: 180 g geschälte, geriebene Mandeln, 180 g mit Vanille gewürzten Zucker, 1 Eiweiß, Schnee von 60 g Eiweiß, Gelee.

Mit Mehl, Butter, Salz und Rahm wird auf dem Wellbrett mit Hilfe eines Messers ein Butterteig gearbeitet, der möglichst wenig mit den Händen geknetet werden darf. Man läßt ihn ½ Std. in der Kälte ruhen, wellt ihn messerrückendick aus und sticht runde Plätzchen aus im Durchmesser von 9 cm. Diese werden auf ein vorbereitetes Blech gesetzt, der Rand 1 cm breit mit Eiweiß bestrichen und darauf ein fingerbreiter Kranz von Makronenmasse gespritzt. In die Mitte des Törtchens kommt ein kleines Sternchen aus Makronenmasse. Makronenmasse: Die geriebenen Mandeln werden mit dem Zucker und dem einen Eiweiß so fein als möglich gestoßen und wird der steife Schnee der Eiweiß darunter gemengt. Man bäckt die Törtchen in mäßiger Hitze (140°) etwa 30 Min., läßt sie erkalten und füllt den Raum zwischen Kranz und Sternchen mit Gelee. Nach Belieben kann man noch in kleine Blättchen geschnittene Mandeln darauf streuen. (9 bis 10 Törtchen.)

1287. Merlittentörtchen.

Zut.: Zum Butterteig: ½ Pfd. Mehl, 100 g Butter, 70 g Zucker, 1 Ei, Prise Salz, 3 Eßl. Marmelade. — Zur Fülle: 3 Eier, 100 g Zucker, 100 g geschälte, geriebene Mandeln, 50 g Butter, 50 g Stärkemehl, Schnee von 3 Eiweiß.

Von den angegebenen Zutaten bereitet man einen Butterteig, läßt denselben ½ Std. ruhen, wellt ihn stark messerrückendick aus und belegt damit gestrichene Pfitzaufförmchen. Bis zur halben Höhe bestreicht man den Teigboden mit Marmelade. Eigelb und Zucker rührt man schaumig und mengt mit dem steifen Schnee die zerlassene Butter, Mandeln und Stärkemehl darunter. Mit dieser Masse füllt man die Törtchen nicht ganz voll und bäckt sie bei mittlerer Hitze (160°) ¾ Std. (Gibt 12 Stück.)

1288. Prinzeßtörtchen.

Zut.: Zum Butterteig: 150 g Mehl, 60 g Butter, 40 g Zucker, ½ Ei, 2 Eßl. Wasser, 1 Messerspitze Oetkers Backpulver. — Zur Creme: ¼ l Milch, ½ Stange Vanille, 2 Eier, 50 g Zucker, 5 Blatt Gelatine, 15 g Stärkemehl. — Aprikosen.

Mit dem dünn ausgewellten Butterteig belegt man zu halber Höhe kleine, gezackte Pfitzaufförmchen, füllt Backbohnen oder Kirschsteine ein und bäckt die Teigschüsselchen goldgelb. Nach dem Entfernen der Backbohnen und Erkalten der Schüsselchen füllt man die nach Nr. 1180 hergestellte Creme ein und stellt die Törtchen in Durchzug, damit die Creme durch Abtrocknen ein festes Häutchen erhält. Großfrüchtige Aprikosen werden geschält, halbiert, in Zuckerlösung vorsichtig weichgekocht und mit dem eingekochten Saft glasiert. Nun läßt man sie auf einer Platte erkalten, legt vor dem Gebrauch in die Mitte eines jeden Törtchens eine Aprikosenhälfte, die entsteinte Seite nach unten.

1289. Rahmtörtchen.

Zut.: Zum Butterteig: 200 g Mehl, 100 g Butter, 55 g Zucker, 1 kleines Ei, Prise Salz. — Zur Fülle: 4 Eier, 100 g Zucker, ¼ l dicken sauren Rahm, 1 Teel. Zimt.

Kleine, gestrichene Pfitzaufförmchen werden mit Butterteig ausgelegt. Die Eier rührt man mit dem Zucker schaumig, gibt Zimt und Rahm dazu, füllt die Masse in die Förmchen und bäckt die Törtchen in mittlerer Hitze bei 140—150° ¾—1 Std. Nach dem Backen werden sie mit Zucker bestreut und sofort aufgetragen. (10 Törtchen.)

1290. Reistörtchen.

Zut.: Zum Butterteig: 100 g Mehl, 40 g Butter, 20 g Zucker, ½ Ei, 2 Eßl. Wasser, Prise Salz. — Reismasse: 90 g Reis, ½ l Milch, 10 g Butter, ein Stückchen Vanille, 30 g Butter, 40 g Zucker. 2 Eier.

Man bereitet mit Mehl, Butter, Zucker, Salz und Ei einen Butterteig, der möglichst wenig gearbeitet werden darf und zum Steifwerden in die Kälte gestellt werden muß. Damit belegt man, messerrückendick ausgewellt, bestrichene Pfitzaufförmchen, füllt die nachfolgende Reismasse ein und bäckt sie in mittlerer Hitze bei 150° etwa 30 Min. Reisfülle: Der gewaschene Reis wird zweimal gebrüht und mit der Milch, Butter und Vanille weichgekocht. Unter die schaumig gerührte Butter gibt man Zucker und Eigelb, rührt alles nochmals schaumig und mengt den erkalteten Reis, sowie den steifen Eierschnee leicht darunter. Die gezuckerten Törtchen werden mit Himbeersaft aufgetragen. (8 Törtchen.)

1291. Zitteltörtchen.

Zut.: Für die Böden: 2 Eiweiß: ¼ Pfd. Zucker, ¼ Pfd. gemahlene Mandeln. — Buttercreme: 4 Eigelb, 1 Ei, 90 g Zucker, 180 g Butter, 1 Eßl. Kakao. — Fondantglasur Nr. 1172.

Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und mit dem Zucker schaumig gerührt. Dazu gibt man die gemahlenen Mandeln

setzt auf ein gut gestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech 6 cm große und ½ cm dicke runde Plätzchen und bäckt sie in gelinder Hitze bei 120° hellgelb. (Backzeit: 30 Min.) Während dieser Zeit schlägt man die Eigelb, das ganze Ei und den Zucker auf der Seite des Herdes mit dem Schneebesen schaumig, gibt dies langsam, unter beständigem Rühren, nebst dem Kakao unter die schaumig gerührte Butter und läßt diese Creme steif werden. Man streicht sie bergig auf die Plätzchen und glasiert mit hellgrün gefärbter Fondantglasur. (14 Törtchen.)

1292. Mandelschnitten mit Vanillebeiguß.

Zut.: 9 Einbäcke, 4 Eiweiß, ½ Pfd. Zucker, ½ Pfd. geschälte, geriebene Mandeln. — Vanillebeiguß: 4 Eigelb, 100 g Zucker, 1 Teel. Stärkemehl, 1 l Milch, Stange Vanille.

Der Einback wird in 1 cm dicke Scheiben geschnitten, mit nachfolgender Makronenmasse ¾ cm dick bestrichen, die unbestrichene Seite in Milch getaucht und auf einem mit Butter bestrichenen Blech in heißem Ofen zu lichtgelber Farbe gebacken. Makronenmasse: Unter den steifen Schnee der Eiweiß zieht man den Zucker und die Mandeln. Die fertig gebackenen Schnitten werden mit einem Vanillebeiguß begossen und in einer Schüssel kalt oder warm aufgetragen. (18 Schnitten.)

1293. Haselnußplätzchen mit Schlagrahm.

Zut.: 250 g Haselnüsse, ⅛ l süßen Rahm, 250 g Zucker, 50 g Mehl, 4 Eiweiß. — Zur Fülle: ⅙ l steifen Schlagrahm, 50 g Schokolade.

Die Haselnüsse werden auf einem Blech in den heißen Backofen gestellt und nach etwa 10 Min. zwischen einem Tuch tüchtig gerieben, damit die Schalen abspringen. Nach Entfernen der letzteren treibt man die Haselnüsse durch die Maschine, vermischt sie mit Zucker, Rahm und Mehl und zieht zuletzt den steifen Eierschnee darunter. Auf ein gut gestrichenes Blech setzt man mit Hilfe eines Teelöffels kleine Häufchen, bäckt diese in mittlerer Hitze 30—35 Min. und läßt sie erkalten. Zur Fülle wird die Schokolade gerieben, mit dem steif geschlagenen Schlagrahm gemengt, die erkalteten Plätzchen dick damit bestrichen, je zwei zusammen gedrückt und mit feinem Zucker bestäubt. (Stückzahl 25.)

1294. Kaffeemerinken.

Zut.: 240 g Zucker, ⅒ l Kaffee (30 g Bohnen, ⅛ l Wasser), 1 Teel. Kaffeeextrakt, 3 Eiweiß.

Der Zucker wird mit dem vorher zubereiteten Kaffee bis zum Flug gekocht, sofort nebst dem Kaffeextrakt unter den steifen Eierschnee geschlagen und davon fünfmarkgroße Häufchen auf ein mit Papier belegtes Blech gesetzt. Man bäckt sie in abgekühltem Ofen bei 100° etwa 30—40 Min. und drückt noch heiß 2 Stückchen mit den Böden gegeneinander. (Stückzahl: 12.)

1295. Käse-Bussy.

Zut.: 70 g Butter, 70 g Schweizerkäse, 70 g Parmesankäse, Prise Salz, Messerspitze Paprika, 56 Stück Salzbussy.

Die beiden Käsesorten werden gerieben, mit der schaumig gerührten Butter und den Gewürzen gemengt und die Masse auf die Hälfte der Bussy gestrichen. Die zweite Hälfte kommt als Deckelchen darüber und nun werden die Bussy auf einer mit weißem Papier belegten Pfanne etwa 3 Min. in den gut heißen Backofen bei 180° gestellt. Die Fülle darf nicht auslaufen. Die Bussy müssen sofort aufgetragen werden, und zwar als Käsedessert.

1296. Käse-Konfekt.

Zut.: 65 g Edamer, 65 g Roquefort, 260 g Butter, 4 Scheiben Pumpernickel, $^1/_2$ Kapselbrot.

Aus Kapselbrot werden ½ cm dicke Scheiben geschnitten und diese wieder mit Ausstecher in etwa 46 längliche, blätter- und halbmondartige Stücke geteilt. Die beiden Käsesorten treibt man durch ein feines Sieb, mengt beide mit der doppelten Gewichtsmenge Butter, würzt mit Salz und färbt des hübscheren Aussehens wegen den Roquefort mit grüner und den Edamer mit gelber oder roter Zuckerfarbe etwas nach.

Alsdann bestreicht man die Brotstückchen mit den vorgerichteten Käsemassen, verziert sie mit Hilfe einer Zuckerspritze und zwar so, daß man auf die Roquefortbrötchen Edamermasse spritzt und umgekehrt. Den Rest der Käse formt man zu kleinen Kugeln (Durchmesser 2 cm), dreht sie in feinverwiegtem Pumpernickel um und setzt die Kugeln in Form einer Pyramide in die Mitte einer mit Spitzenpapier ausgelegten Platte. Die Käsebrötchen selbst werden um die Kugeln gelegt. Man gibt dieses Konfekt an Stelle einer Käseplatte.

1297. Käse-Dessert.

Zut.: Zum Hefenteig: 150 g Mehl, 10 g Hefe, 2 Eßl. Milch, 3 Eier, $^1/_2$ Teel. Salz, 80 g Butter. — $^1/_4$ Pfd. würfliggeschnittener, gut trockener Schweizerkäse, Prise Paprika, Muskat, Prise Pfeffer.

Von obigen Zutaten wird ein Hefeteig gearbeitet, unter den man nach dem tüchtigen Schlagen die Schweizerkäsewürfel nebst dem Paprika, Pfeffer und Muskat mengt. Nun füllt man den Teig in 7—8 bestrichene Pfitzaufformen, stellt diese zum Aufgehen des Teiges etwa 1 Std. an einen zugfreien Platz und bäckt die Masse in guter Hitze bei 180° etwa 30 Min. Dieses Backwerk wird sofort heiß, an Stelle einer Käseplatte zum Dessert gereicht.

1298. Käsekeks.

Zut.: 250 g Mehl, 150 g Butter, 150 g Parmesankäse, 4 Eigelb, 1 Prise Cayennepfeffer, Prise Salz.

Unter das gesiebte Mehl schneidet man kleinwürflig die Butter und mengt mit dem Messer den geriebenen Käse, die Eigelb und

Gewürz darunter. Mit möglichst kalten Händen wird der Teig leicht zusammengearbeitet, nach halbstündiger Ruhezeit ½ cm dick ausgewellt, leicht mit Mehl eingerieben und das Reibeisen darauf gepreßt. Nun sticht man mit einem runden Ausstechförmchen Küchlein ab und bäckt diese zu lichtgelber Farbe. (Stückzahl 50.)

1299. Käsestangen.

Zut.: 60 g Mehl, 50 g Butter, 40 g Parmesankäse, 1 Prise Salz, 1 Prise Paprika, 3 Eßl. dicken, sauren Rahm. — Zum Bestreuen: 1 Eßl. geriebenen Käse. — Zum Streichen: Eigelb.

Diese Zutaten werden auf dem Wellbrett zu einem glatten Teig verarbeitet. Nachdem derselbe eine Std. geruht hat, wellt man ihn messerrückendick aus, schneidet mit dem Backrädchen etwa 14 cm lange und 1½ cm breite Streifen davon, bestreicht sie mit Eigelb, streut Parmesankäse darauf und bäckt sie auf nassem Blech in guter Hitze bei 170° 10 Min. (Stückzahl: 30.)

Oder:

Zut.: 40 g Mehl, 40 g Butter, 40 g geriebenen Schweizerkäse, Prise Salz. — Zum Bestreichen: Eigelb.

Mehl, Butter, Käse und Salz werden mit dem Messer auf dem Wellbrett zusammengearbeitet, der Teig messerrückendick ausgewellt und in 10 cm lange und 1 cm breite Streifen geschnitten. Man bestreicht diese mit Eigelb und bäckt sie vorsichtig (da sie leicht verbrennen) in mittlerer Hitze bei 150°. In einer verschlossenen Blechbüchse verwahrt, halten die Stangen einige Tage. Sie müssen aber vor Gebrauch einen Augenblick in den heißen Backofen gestellt werden. (Stückzahl: etwa 30.)

1300. Salzmandeln.

Zut.: ¼ Pfd. Mandeln, Salatöl, 1 Teel. feines Salz.

Große, ausgelesene Mandeln werden gebrüht, geschält, getrocknet, in heißem Salatöl lichtgelb gebacken (2—3 Min.) und sofort leicht mit feinem Salz bestreut. Die Mandeln werden in kleine Tellerchen verteilt und bei großen Festessen neben die Gedecke gestellt.

31. Klein-Backwerk.

1301. Springerle.

Zut.: 5 Eier, 1 Pfd. Zucker, 1¼ Pfd. Mehl, 2 g Ammonium, 1 Teel. Anis. — Zum Streichen des Bleches: Wachs. — 1 Teel. Anis.

Zucker und Eier werden 1 Std. tüchtig gerührt, sodann Ammonium, verlesenen Anis, sowie das gesiebte, gut trockene Mehl zugegeben. (Man hängt das Mehl in einem Säckchen 14 Tage in die

Nähe eines Ofens.) Der Teig wird auf dem Wellbrett glatt zusammengearbeitet. Alsdann wellt man ihn ¾ cm dick aus, legt ein Stück davon auf eine mit Mehl bestäubte Form und drückt mit dem Ballen der mehlbestäubten Hand den Teig kräftig in die geschnitzte Holzform ein. Nun wellt man hierauf die Fläche wieder glatt, wobei zu beachten ist, daß der Teig nicht über die Form, sondern vom Rand aus nach innen gewellt wird. Nach dem Abklopfen vom Modell schneidet oder rädelt man die Springerle auseinander und läßt sie 24 Std. in einem warmen Raum trocknen. Bevor man mit dem Backen beginnt, probiert man an einem Springerle, ob das Backwerk richtig ausgetrocknet ist. Bekommen sie nicht die gewünschten Füßchen und gehen nicht auf, dann ist das Backwerk meistens zu trocken und muß darum vor dem Aufsetzen auf das bestrichene, mit Anis bestreute Blech unten mit wenig Wasser bestrichen oder noch besser einige Zeit auf eine naßgemachte Serviette gelegt werden. Ist der Teig dagegen nicht trocken genug, dann verliert das Backwerk die Form und läuft auseinander. Das Backen selbst erfolgt nach dem guten Abpinseln des Mehles in einem mäßig heißen Ofen bei 100°, wobei man darauf achtet, daß die ersten 20 Min. der Ofen nicht geöffnet wird. Die Springerle müssen oben die weiße Farbe behalten, der Boden des Backwerks muß goldgelb sein; dürfen nicht hohl sein und müssen gleichmäßige Füßchen haben. Dieses Backwerk wird 2—3 Wochen vor Gebrauch gebacken und in kühlem Raum offen, nicht in einer Blechbüchse, aufbewahrt, damit es weich wird. (Stückzahl: 60 bis 80).

1302. Wasserspringerle.

Zut.: ½ Pfd. Zucker, 4 g Hirschhornsalz, ⅛ l oder 125 g Wasser, 450 g Mehl, 1 Teel. Anis.

Zucker, Wasser und Hirschhornsalz werden gemischt und nach zweistündigem Stehen der Masse Anis und Mehl darunter gemengt. Der Teig wird nach dem Rühren in der Kälte weiter verarbeitet wie in Nr. 1301 angegeben. (Stückzahl: 55.)

1303. Kriegsgebäck.

Zut.: 7 Eier, 1 Pfd. mit Vanille gewürzten Zucker, 15 g Hirschhornsalz, ⅕ l kalte Milch, 2½ Pfd. Mehl.

Man rührt Eier und Zucker ½ Std., gibt nach und nach Milch, gesiebtes Hirschhornsalz und zuletzt das Mehl zu und läßt den Teig, gut zugedeckt in der Schüssel 12—14 Std. stehen. Alsdann wird er ⅓ cm dick ausgewellt, mit verschiedenen Ausstechförmchen Brötchen ausgestochen und diese auf einem vorgerichteten Backblech etwa 15 Min. gebacken, wobei man darauf zu achten hat, daß der Ofen die ersten 6 Min. nicht geöffnet wird (170—180°.) (Stückzahl: Je nach der Größe der Ausstecher 280—300.)

1304. Vanillebrot.

Zut.: 2 ganze Eier, 2 Eigelb, 1/2 Pfd. Zucker, 300 g Mehl, das Mark 1/2 Vanilleschote. — Zur Glasur: 100 g Staubzucker, 2 Eßl. Orangenblütenwasser.

Die Eier und Eigelb werden mit dem Zucker ½ Std. gerührt, das Vanillemark und das gesiebte Mehl hineingearbeitet und der Teig auf dem Wellbrett ½ cm dick ausgewellt. Nun sticht man mit einer Ringform Brötchen ab, setzt diese auf ein vorbereitetes Blech und läßt sie über Nacht stehen. Man bäckt sie in sehr mäßiger Hitze bei 120—130° 50—60 Min. und überzieht sie nach dem Backen noch heiß mit der aus Staubzucker und Orangeblütenwasser hergestellten Glasur. (Stückzahl: 35.)

1305. Anis- oder Vanilleplätzchen.

Zut.: 4 Eier, 1/2 Pfd. Zucker, 1 Eßl. Anis oder das Mark einer halben Vanille-Schote, 300 g gut trockenes Mehl.

Eier und Zucker rührt man zusammen 1 Std. Darunter mengt man den verlesenen Anis und das gesiebte Mehl und setzt auf ein mit Wachs bestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech mit Hilfe eines Spritzsackes oder Kaffeelöffels kleine runde Häufchen, die man über Nacht trocknen läßt. Am folgenden Tage bäckt man sie in gelinder Hitze bei 120° hellgelb. Die Anisplätzchen sollen schöne Füßchen haben und nicht hohl sein. Backzeit: 30—35 Min. (Stückzahl: 70—75.)

1306. Löffelbiskuit.

Zut.: 5 Eier, 140 g Zucker, 140 g Mehl. — Zum Bestäuben: etwa 40—50 g Staubzucker.

2 ganze Eier und 3 Eigelb werden mit dem Zucker auf Dampf so lange geschlagen, bis sich die Masse beim Ablaufen vom Schneebesen schlängelt. Man läßt sie sodann unter Schlagen etwas erkalten, mengt vorsichtig den steifen Eierschnee und das gesiebte Mehl darunter, füllt die Masse in einen Spritzsack mit glatter Tülle und spritzt fingerlange und fingerdicke Streifen auf ein mit Papier belegtes Blech. Man formt diese oben und unten etwas rund, in der Mitte etwas dünner, siebt Zucker darüber und bäckt die Biskuit in mittlerer Hitze bei 160° gelb. Damit das Backwerk nicht breit wird, wird die Backofentüre die ersten 10—15 Min. nicht ganz geschlossen, so daß der Dampf entweichen kann. Backzeit: 30—40 Min. (Stückzahl: 40.) Je rascher dieses Konfekt gearbeitet wird, je besseres Resultat erzielt man.

Oder:

Zut.: 2 Eier, 50 g Zucker, 50 g Mehl, 20 g Stärkemehl, 2 Messerspitzen Oetkers Backpulver.

Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, der steife Eierschnee nebst den beiden Mehlsorten und dem Backpulver leicht darunter gezogen und der Teig wird wie in Nr. 1306 auf ein be-

strichenes oder mit Papier belegtes Blech gespritzt. Das Backen erfolgt aber bei dieser Zubereitungsart in geschlossenem, mittelmäßig heißem Ofen. (Stückzahl: 24.)

1307. Albertchen.

Zut.: 2 Eier, 120 g mit Vanille gewürzten Zucker, 1/4 Teel. oder 1 g Natron, 150 g Kartoffelmehl, 150 g Mehl.

Unter den mit Eiern schaumig gerührten Zucker mengt man Natron, sowie die beiden Mehlsorten und arbeitet die Teigmasse auf dem Wellbrett glatt zusammen. Alsdann wellt man sie messerrückendick aus, sticht mit einem Weinglas oder Förmchen runde Plätzchen ab, die man mit einer Gabel einigemal durchsticht und auf einem vorgerichteten Blech in mittlerer Hitze bei 160° etwa 25 Min. bäckt. (Stückzahl: 40.)

1308. Schloßstengel.

Zut.: 150 g Mehl, 45 g Zucker, 25 g Butter, 1 Ei, 2 starke Messerspitzen Oetkers Backpulver.

Mehl, Zucker, Butter, Ei und Backpulver werden auf dem Nudelbrett zusammengearbeitet und der Teig 1 Std. zum Ausruhen in einen kühlen Raum gelegt. Sodann wellt man ihn so dünn als möglich aus, schneidet ½ cm breite und 10 cm lange Stangen davon, setzt diese auf ein bestrichenes Blech, drückt mit einer gezackten Tülle dreimal ein und bäckt sie hellgelb. Backzeit: 20 Min. (Stückzahl: 60.)

1309. Wibele.

Zut.: 3 kleine Eiweiß, 140 g mit Vanille gewürzten, gesiebten Zucker, 110 g Mehl.

Der steife Schnee der Eiweiß wird mit dem Zucker 1/4 Std. gerührt, das feine Mehl leicht darunter gezogen und der Teig in einen mit glatter Tülle versehenen Spritzsack gefüllt. Möglichst flink spritzt man auf ein gestrichenes mit Mehl bestäubtes Blech erbsengroße Teigpünktchen, und zwar immer 2 nebeneinander, welche beim Backen zusammenstoßen müssen. Letzteres erfolgt in sehr mäßig heißem Ofen bei 120°. Die Wibele sollen unten goldgelb und oben hell sein.

1310. Haferflockenkeks.

Zut.: 1/4 Pfd. Butter, 175 g Zucker, 2 Eier, 1 Päckchen Oetkers Backpulver, 1/4 Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. Kartoffelmehl, 1/2 Pfd. Haferflocken, 1 Messerspitze Zimt oder etwas abgeriebene Zitronenschale, 3 Eßl. Milch.

Die schaumige Butter rührt man mit dem Zucker und den Eiern 1/4 Std., mengt Gewürz, Haferflocken, Milch, sowie das gesiebte, mit Backpulver untermischte Mehl darunter und arbeitet den Teig glatt zusammen. Alsdann wellt man ihn 1/3 cm dick aus, sticht mit einem Glas kleine Küchlein aus, welche man in mittlerer Hitze bei 160° lichtbraun bäckt. In Ermangelung von Kartoffelmehl kann man auch nur Weißmehl verwenden, die Kecks werden aber nicht so mürbe.

1311. Keks.

Zut.: 1/4 Pfd. Butter, 1/2 Pfd. mit Vanille gewürzten Zucker, 4 große Eier, 1 glatt gestrichenen Teel. doppeltkohlensaures Natron, 1 Pfd. Mehl, 1/2 Pfd. Kartoffelmehl.

Oder:

Zut.: 35 g Butter, 175 g Zucker, 1 Ei, 1/8 l Milch oder Rahm, 1 Päckchen Oetkers Backpulver, 1 Pfd. Mehl.

Die schaumige Butter rührt man mit Zucker und Ei ½ Std., gibt die andern Zutaten darunter und arbeitet den Teig auf dem Wellbrett so leicht als möglich zusammen. Nachdem er 1 Std. in der Kälte geruht hat, wellt man ihn 1/3 cm dick aus, drückt das Reibeisen vorsichtig darauf und sticht runde Plätzchen ab mit einem Durchmesser von 5 cm. Man bäckt die Keks in mittlerer Hitze etwa 160° etwa 25—30 Min. (Stückzahl: 100—120.)

1312. Pommeranzenbrötchen.

Zut.: 2 ganze Eier, 2 Eigelb, 1/2 Pfd. Zucker, 35 g feingeschnittene Pomeranzenschale, 35 g feingeschnittenes Zitronat, 1 Teel. abgeriebene Zitronenschale, 300 g Mehl. — Zur Verzierung: 20 g Zitronat.

Eier, Eigelb und Zucker werden zusammen schaumig gerührt. Dazu mengt man Pomeranzenschale, Zitronat, Mehl und Zitronenschale, nimmt den Teig aufs Wellbrett und formt fingerlange daumendicke Rollen davon, welche man querüber in gleichen Abständen mit feingeschnittenen Zitronatstreifen belegt. Die Rollen werden auf bestrichene, mit Mehl bestäubte Bleche gesetzt und in mittlerer Hitze bei 130° goldgelb gebacken. Sie dürfen nicht verlaufen und nicht blasig werden. Backzeit: 25—30 Min. (Stückzahl: 40.)

1313. Wiesbadener Brot.

Zut.: 1/4 Pfd. Butter, 1/2 Pfd. Zucker, 2 Eier, 1/2 Teel. Zimt, 1/2 Teel. Pottasche, 1 Pfd. Mehl. — Zum Bestreichen: 1 Ei.

Die Butter wird schaumig gerührt. Zucker und Eier ¼ Std. mitgerührt, die anderen Zutaten daruntergemengt und der Teig auf dem Wellbrett zusammengearbeitet. Hierauf wellt man ihn ½ cm dick aus, schneidet ihn mit dem Messer in 5 cm breite und 8 cm lange Stückchen, setzt diese auf auf ein bestrichenes Blech, bestreicht sie mit verrührtem Ei und bäckt sie in mittlerer Hitze (150°) Backzeit: 40 Min. (Stückzahl: 32.)

1314. Teebrötchen.

Zut.: 1/4 Pfd. Butter, 1/2 Pfd. Zucker, 3 Eier, 8 g Zimt, 1 Messerspitze Oetkers Backpulver, 3/4 Pfd. Mehl. — Zum Streichen: Eigelb.

Die schaumige Butter rührt man mit Zucker und Eiern ¼ Std., mengt die andern Zutaten mit dem gesiebten Backpulver darunter und arbeitet den Teig auf dem Wellbrett zusammen. Man läßt ihn

nun ½ Std. ruhen, wellt ihn ½ cm dick aus, sticht mit einem runden gezackten Förmchen Brötchen aus, bestreicht sie mit Eigelb und bäckt sie in mittlerer Hitze (160°) gelb. (Stückzahl: 40—45.)

1315. Vanilleschäumchen.

Zut.: 3 Eiweiß, 210 g mit Vanille gewürzten Zucker, 120 g Mehl.

Unter den steifen Schnee gibt man den stark mit Vanille gewürzten Zucker, rührt die Eiweißmasse etwa ½ Std., mengt das Mehl darunter und setzt mit einem Kaffeelöffel kleine Häufchen auf ein bestrichenes Blech. Man läßt die Schäumchen 2 Std. in der Wärme ruhen und bäckt sie in abgekühltem Ofen (100°) lichtgelb. Backzeit 1 Std. (Stückzahl: 35.)

1316. Kartenblättchen.

Zut.: ¼ Pfd. Butter, ½ Pfd. Zucker, 2 Eier, 2 Messerspitzen Zimt, 1 Messerspitze Nelken, ¾ Pfd. Mehl. — Mandeln.

Die Butter wird schaumig gerührt, die übrigen Zutaten zugegeben und zuletzt das Mehl daruntergemengt. Nun nimmt man den Teig auf das Wellbrett, wellt ihn messerrückendick aus, sticht Kartenmuster aus, bestreicht sie mit Eigelb, belegt sie nach den Kartenmustern mit geschälten ausgestochenen Mandeln und bäckt sie bei mittlerer Hitze 150° hellgelb. Nach dem Backen werden die Mandelherzchen mit roter oder schwarzer Glasur überzogen. (Stückzahl: 50.)

1317. Himbeerküchlein.

Zut.: 2 Eigelb, 2 ganze Eier, ½ Pfd. Zucker, 2 Eßl. eingemachte Himbeeren, ½ Pfd. Mehl.

Eigelb, Eier und Zucker werden schaumig gerührt, die Himbeermarmelade und das gesiebte Mehl daruntergemengt nud mit einem Kaffeelöffel kleine Küchlein auf ein bestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech gesetzt. Man kann sie gleich oder erst nach 24 Std. bei 140° backen. In ersterem Falle werden die Küchlein luftiger, in letzterem sehen sie schöner aus. Backzeit: 35—40 Min. (Stückzahl: 33.)

1318. Honigküchlein.

Zut.: 3 Eier, 1 Eigelb, 3 Eßl. Honig, 1 Pfd. Zucker, 1 Teel. Zimt, 1 Messerspitze Nelken, 3 g Ammonium, 1¼ Pfd. Mehl.

Unter die mit Zucker verrührten Eier gibt man den flüssigen Honig, Gewürze, Ammonium und Mehl und arbeitet den Teig auf dem Nudelbrett glatt zusammen. Man wellt ihn ¼ cm dick aus, sticht runde Plätzchen ab im Durchmesser von 5—6 cm, legt diese auf ein mit Mehl bestäubtes Brett und läßt sie 24 Std. ruhen. Am anderen Tag gibt man die Küchlein auf ein gestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech und bäckt sie in mäßiger Hitze bei 130° etwa 50 Min. Die Küchlein müssen 2—3 Wochen vor dem Gebrauch hergestellt werden, damit sie weich werden können. (Stückzahl: 80.)

1319. Zimtküchlein.

Zut.: 80 g Butter, 2 Eier, 160 g Zucker, 200 g Mehl, kleine Messerspitze Hirschhornsalz, 10 g Zimt. — Zum Streichen: Eigelb. — Zum Bestreuen: Hagelzucker.

Nachdem die Butter schaumig gerührt ist, rührt man die ganzen Eier, Zucker und Zimt noch 15 Min. mit. Man mischt unter das gesiebte Mehl das Hirschhornsalz und gibt beides zur Masse. Hat diese ½ Std. geruht, wird sie ½ cm dick ausgewellt, Förmchen oder runde Plätzchen ausgestochen, mit Eigelb bestrichen und mit Hagelzucker bestreut. Man bäckt sie in mittelheißem Ofen etwa 150° 30 Min. (40 Stück.)

1320. Pfeffernüsse.

Zut.: ½ Pfd. Zucker, 2 Eier, 5 g Pottasche, Schale von ½ Zitrone, 8 g Zimt, ½ Teel. Nelken, ¼ Teel. Pfeffer, ½ Pfd. Mehl. — Zum Streichen: 2 Eßl. Kirschwasser.

Zucker und Eier rührt man ½ Std., gibt die anderen Zutaten darunter und arbeitet den Teig auf dem Wellbrett zusammen. Nun wird er 1 cm dick ausgewellt, mit einer kleinen Ringform im Durchmesser von 2 cm ausgestochen und die Nüsse auf ein mit Mehl bestäubtes Brett gesetzt. Man läßt sie 12—24 Std. in einem Raum, in welchem sich eine Temperatur von 12—14° R befindet, stehen. Vor dem Backen werden die Pfeffernüsse mit der abgetrockneten Seite nach unten auf das mit Wachs bestrichene Blech gesetzt, die Oberfläche mit Kirschwasser betupft und die Pfeffernüsse in mittlerer Hitze bei 150° etwa 35 Min. gebacken. (Stückzahl: 120.)

1321. Gewürznüsse.

Zut.: 1 Pfd. Zucker, 5 Eier, ¼ Pfd. geriebene Mandeln, 30 g Zitronat, 30 g Orangeat, 1 Eßl. Zimt, 1 Messerspitze Nelken, Schale einer Zitrone, 1 Pfd. Mehl. — Zur Glasur: ½ Pfd. Zucker, ⅛ l Wasser.

Eier und Zucker werden 1 Std. gerührt, mit Mandeln, feingeschnittenem Zitronat und Orangeat, Gewürzen und dem gesiebten Mehl vermengt und der Teig auf dem Nudelbrett glatt zusammengearbeitet. Man formt davon walnußgroße Kugeln, setzt diese in 4—5 cm Entfernung auf ein gut bestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech und läßt sie eine Std. ruhen. Sodann bäckt man die Gewürznüsse in mäßig heißem Ofen (140°) 25 Min. Die Nüsse müssen aufgehen und Sprünge bekommen. Während des Backens läutert man den Zucker mit dem Wasser bis zum Faden und überzieht damit die Nüsse, solange sie noch heiß sind. (Stückzahl: 95—100.)

1322. Belgrader Brot.

Zut.: 6 Eier, 1 Pfd. Zucker, 1 Teel. Zitronenschale, 30 g Zimt, 5 g Nelken, 65 g feingeschnittenes Zitronat, 65 g feingeschnittenes Orangeat, 1 Messerspitze Pottasche, 1/16 l Kirschwasser, 1 Pfd. blätterig geschnittene Mandeln, 1 Pfd. Mehl.

Eier und Zucker werden ½ Std. tüchtig gerührt; dazu gibt man Zitronenschale, Zimt, Nelken, Zitronat, Orangeat, Pottasche, Kirsch-

wasser, Mandeln und das gesiebte Mehl und arbeitet die Masse auf dem Nudelbrett leicht zusammen. Nachdem der Teig eine Std. geruht hat, wellt man ihn ½ cm dick aus, schneidet verschobene Rechtecke davon, setzt sie auf ein vorbereitetes Blech und bäckt sie in mäßig heißem Ofen bei 140° schön braun. Nach Belieben kann man die Belgrader Brötchen mit Eiweiß- oder gekochter Zuckerglasur überziehen. Backzeit: 30 bis 35 Min. (Stückzahl: 100.)

1323. Mandelhörnchen.

Zut.: 100 g Mehl, ½ Pfd. Zucker, ½ Pfd. Mandeln, ½ Zitrone, 4 Eigelb. — — Zur Glasur: 40 g Staubzucker. ½ Eiweiß.

Die Mandeln werden geschält, die Hälfte blättrig geschnitten, die andern fein gerieben. Sodann arbeitet man Mehl, Zucker, die geriebenen Mandeln, abgeriebene Zitronenschale und Eigelb auf dem Wellbrett zusammen und rollt den Teig auf den blättrig geschnittenen Mandeln zu fingerdicken und 11 cm langen Würstchen, welche sich an den Enden zuspitzen müssen. Die Teigrollen setzt man halbmondartig auf ein vorgerichtetes Blech, läßt sie über Nacht in der Kälte ruhen und bäckt sie in mäßiger Hitze (140°) 25—30 Min. Nach dem Erkalten taucht man die Enden in Spritzglasur. (Stückzahl: 33.)

1324. Frankfurter Brenden.

Zut.: 560 g Mandeln, 1 Eßl. Rosenwasser, 500 g Staubzucker. 2—3 Eiweiß, 100 g Mehl.

Die geschälten, geriebenen Mandeln werden mit dem Rosenwasser sehr fein gestoßen und mit dem Staubzucker in einer Messingpfanne auf schwachem Feuer unter stetem Rühren so lange geröstet, bis sie sich trocken anfühlen und lichtgelb sind, und die Masse sich leicht vom Topfe löst. Sodann gibt man sie in eine mit Zucker ausgestreute Schüssel, bedeckt sie mit einem Tuch und stellt sie an einen trockenen, aber nicht warmen Ort. Am andern Tag nimmt man die Mandeln auf ein Nudelbrett und verarbeitet sie mit 2—3 Eiweiß und 100 g Mehl zu einem glatten Teig. Diesen wellt man zweimesserrückendick aus, schneidet 7 cm lange, 4 cm breite Streifen daraus, legt diese auf ein Brett und läßt sie an trockenem Ort über Nacht stehen. Hierauf werden die Brenden auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gesetzt und in schwacher Hitze bei 140° dunkelbraun gebacken. Backzeit: 25—30 Min. (Stückzahl: 70.)

1325. Badener Brötchen.

Zut.: 100 g Butter, 200 g Zucker, 200 g Mandeln, 250 g Mehl, 5 g Zimt, Prise Nelken, 1 Ei. — Zum Streichen: Eiweiß.

Die Mandeln werden gebrüht und geschält. Ehe man sie mahlt legt man 15 Stück zur Verzierung weg, ebenso 1 Eßlöffel voll von den gemahlenen. Man rührt nun die Butter schaumig, gibt alle

Zutaten zu, mengt sie leicht untereinander und stellt den Teig in die Kälte. Ist er steif geworden, wellt man ihn ½ cm dick aus und sticht verschobene Vierecke aus. Diese setzt man auf ein bestrichenes Blech nahe aneinander, bestreicht sie mit leicht geschlagenem Eiweiß, bestreut sie mit den geriebenen Mandeln und verziert jedes Viereck mit einem Stückchen Mandelkern. Sie werden in mittlerer Hitze bei 150° gebacken. (Stückzahl: 50.)

1326. Schweizerbatzen.

Zut.: 2 Eier, 2 Eigelb, 1/2 Pfd. Zucker, 1/4 Pfd. geschälte, länglich geschnittene Mandeln, 1 Eßl. Zucker, 60 g Zitronat, Prise Zimt, 1/2 Pfd. Mehl.

Die geschnittenen Mandeln werden auf ein Backblech gelegt, mit einem Eßl. Zucker bestreut und im Ofen lichtgelb geröstet. Nach dem Erkalten mengt man sie nebst dem feingeschnittenen Zitronat, Zimt und Mehl unter die mit Zucker schaumig gerührten Eier und setzt mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein vorgerichtetes Blech.

Die Schweizerbatzen werden in mäßig heißem Ofen bei 140° langsam 40—50 Min. gebacken. (Stückzahl: 20—25.)

1327. Basler Leckerle (einfache).

Zut.: 1 Pfd. Honig, 1/8 l Wasser, 1 Pfd. Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 1/2 Pfd. blätterig geschnittene Mandeln, 1/4 Pfd. Orangeat, 15 g Zimt, 1 Teel. Nelken, 8 g Pottasche, 1/8 l Kirschwasser, 2 Pfd. Mehl. — Zur Glasur: 1/2 Pfd. Zucker, 1/8 l Wasser.

Der Honig wird mit dem Wasser und dem Zucker zum Kochen gebracht, die Mandeln und die Gewürze werden dazu gegeben und die Hälfte des Mehles wird auf dem Feuer darunter gearbeitet. Sodann nimmt man die Pfanne vom Herde weg, zieht die in Kirschwasser aufgelöste Pottasche und den Rest des Mehles unter den Teig, den man auf dem Wellbrett 1/3 cm dick auswellt und hierauf auf ein mit Wachs bestrichenes, mit Mehl bestreutes Blech legt. Nun läßt man den Teig 24 Std. in der Kälte stehen, bäckt ihn in mittlerer Hitze (150°) etwa 1/2 Std., schneidet ihn noch heiß in 3 1/2 cm breite und 7 cm lange Leckerle und glasiert sie mit zu Faden gekochtem Zucker. (Stückzahl: 70.)

1328. Basler Leckerle (feine).

Zut.: 520 g Honig, 1/2 Pfd. Zucker, 1/2 Pfd blätterig geschnittene Mandeln, 15 g Zimt, 15 g Nelken, 60 g feingeschnittenes Orangeat, 60 g feingeschnittenes Zitronat, schwach 1/8 l Kirschwasser, 1 1/4 Pfd. Mehl. — Zur Glasur: 1/2 Pfd. Grießzucker, 1/8 l Wasser.

Zucker und Honig läßt man in einer Messingpfanne zum Kochen kommen. Sobald die Masse anfängt zu steigen, gibt man die Mandeln zu und röstet sie 5 Min. Alsdann mengt man so rasch als möglich Zimt, Nelken, Zitronat, Orangeat, Kirschwasser und das gesiebte Mehl darunter, nimmt den Teig auf das mehlbestäubte Nudelbrett und wellt ihn 1/3 cm dick aus. Man schneidet backblech-

große Platten davon, die auf dem mit Mehl bestäubten Blech in mittlerer Hitze (150°) zu brauner Farbe gebacken werden. (Backzeit: 30—35 Min.) Der gebackene Kuchen wird noch heiß in 7 cm lange und 3½ cm breite Stückchen geschnitten und mit zu Faden gekochtem Zucker glasiert. Man stellt die Glasur während des Arbeitens in heißes Wasser, damit sie nicht hart wird. Das Backblech soll womöglich einen 1 cm hohen Rand haben. Sollte der Teig während des Auswellens kalt werden, kann man ihn im Backofen erwärmen. (Stückzahl: 80.)

1329. Basler Leckerle ohne Honig.

Zut.: 4 Eier, 1 Pfd. Zucker, 2 g Hirschhornsalz, ¼ Pfd. blättrig geschnittene Mandeln, ⅛ Pfd. in kleine Würfel geschnittenes Zitronat, ⅛ Pfd. würflig geschnittene Pomeranzenschale, die abgeriebene Schale ⅓ Zitrone, 1 Teel. Zimt, ½ Teel. feine Nelken, 1 Eßl. Kirschwasser und etwa 600 g Mehl. — Zur Glasur: 250 g Zucker, ⅛ l Wasser.

Eier und Zucker werden ¾ Std. gut gerührt, die anderen vorgerichteten Zutaten nach und nach daruntergemengt und der Teig auf dem Wellbrett glatt zusammengearbeitet. Der Teig wird ½ cm dick ausgewellt, mit Hilfe eines Lineals in längliche Vierecke geschnitten, die etwa 3½ cm breit und 5½ cm lang sind. Auf gut vorgerichtetem Blech werden diese Vierecke dicht nebeneinander gesetzt, in mittlerer Hitze bei 150° etwa ½ Std. gebacken und noch heiß mit zu Faden gekochtem Zucker glasiert. Dann werden sie mit scharfem Messer in die vorgeschnittenen Stückchen geteilt. (Stückzahl: 75.)

1330. Einfache, weiße Lebkuchen.

Zut.: 4 Eier, 1 Pfd. Zucker, 60 g feinverwiegte Mandeln, 60 g feingeschnittenes Zitronat, 60 g feingeschnittenes Orangeat, 20 g Zimt, 5 g feine Nelken, ½ Teel. Pottasche, 1 Pfd. Mehl. — Zur Glasur: 200 g Staubzucker, 4 Eßl. heißes Wasser.

Eier und Zucker rührt man 1 Std. schaumig, gibt die vorgerichteten Zutaten, Pottasche und das gesiebte Mehl zu und arbeitet die Masse auf dem Nudelbrett leicht zusammen. Nachdem der Teig ½ Std. geruht hat, wellt man ihn ½ cm dick aus, schneidet 4 cm breite und 7 cm lange Lebkuchen davon, setzt diese auf ein vorgerichtetes Blech und bäckt sie in mäßig heißem Ofen bei 140° hellgelb. Nach Belieben kann man die Lebkuchen auch über Nacht trocknen lassen. Nach dem Backen überzieht man sie mit Wasserglasur. Backzeit: 35 bis 40 Min. (Stückzahl: 54.)

1331. Weiße Lebkuchen.

Zut.: 1 Pfd. Zucker, 8 Eier, 2 g Ammonium, 1 Teel. feinverwiegte Zitronenschale, 15 g Zimt, 5 g feine Nelken, 1 g Cardamon, ¾ Pfd. geschälte, blätterig feingeschnittene und auf einem Backblech im Backofen lichtgelb geröstete Mandeln, 60 g feingeschnittenes Zitronat, 60 g feingeschnittenes Orangeat, 300 g Weizenmehl, 100 g Kartoffelmehl, 12 Backoblaten.

Zucker und Eier werden ½ Std. tüchtig gerührt und die gut vorgerichteten Zutaten daruntergemengt. Nun streicht man von

der Masse auf eine Oblate und wartet einige Minuten, um zu sehen, ob der Teig nicht abfließt. Sollte dies der Fall sein, dann mengt man noch so viel Mehl darunter, bis die Masse auf der Oblate stehen bleibt. Nach dieser Probe wird der Teig aufgestrichen, und zwar auf 12 Backoblaten und in mäßiger Hitze bei 130° etwa 45 Min. gebacken. Sobald die Kuchen aus dem Ofen kommen, werden sie samt der Oblate ein- oder zweimal geteilt, so daß man 24 oder 48 Lebkuchen erhält.

1332. Kriegslebkuchen.

Zut.: 1 Pfd. Kunsthonig, 1/2 Pfd. Zucker, 1 Ei, 1/5 l Milch, 5 g Nelken, 5 g Anis, 20 g Zimt, 1/4 Pfd. feingeschnittenes Zitronat und Orangeat, 1/4 Pfd. ausgekernte feingeschnittene Nüsse, 2 Päckchen Oetkers Backpulver, 2 Pfd. Mehl. — Zur Glasur: 125 g Zucker, 3 Eßl. Wasser.

Der flüssige Honig wird mit dem Zucker und Ei 10 Minuten gerührt und die Zutaten nebst dem Mehl, unter welchem man das Backpulver gemischt hat, daruntergemengt. Der zusammengearbeitete Teig wird auf dem bestrichenen, mit Mehl bestäubten Blech 1 cm dick ausgewellt und in mittelheißem Ofen 30—35 Min. gebacken. Sobald er aus dem Ofen kommt, wird er in kleine Lebkuchen geschnitten und mit gekochter Zuckerglasur überzogen. (Stückzahl: 80—90.)

1333. Butterbrezeln mit Backpulver.

Zut.: 150 g Butter, 3 Eier, 300 g Zucker, 450 g Mehl, 1 Päckchen Oetkers Backpulver. — Zum Bestreichen: Eiweiß, Hagelzucker.

Die Butter wird schaumig gerührt, Eier und Zucker noch weitere 10 Min. mitgerührt, Backpulver und Mehl daruntergemengt und der Teig auf dem Wellbrett zusammengeknetet. Man rollt bleistiftdicke Streifen auf, welche man zu Brezeln formt, die man über Nacht stehen läßt. Kurz vor dem Backen bestreicht man sie mit Eiweiß, taucht sie in Hagelzucker und bäckt sie auf bestrichenem Blech in guter Hitze bei 160° etwa 30 Min. (Stückzahl: etwa 75.)

1334. Korinthenbrötchen.

Zut.: 65 g Butter, 65 g Zucker, 1 großes Eigelb, 65 g Korinthen, 2 Eßl. Rum, 65 g Mehl, 20 g Mandeln.

Die Korinthen werden verlesen, gewaschen, gebrüht, abgetrocknet, mit dem Rum in eine Tasse gegeben und zugedeckt. Hierauf rührt man die Butter schaumig, gibt Eigelb und Zucker zu, rührt die Masse nochmals 30 Min. und zieht nun die Korinthen nebst Rum und Mehl darunter. Von dem erhaltenen Teig setzt man mit Hilfe eines Teelöffels kleine Häufchen auf ein bestrichenes Blech, und zwar achtet man darauf, daß zwischen den einzelnen Häufchen ein Zwischenraum von etwa 8 cm bleibt. Alsdann werden die Brötchen, die im Ofen breit auseinanderlaufen, mit den geschälten, grobverwiegten

Mandeln bestreut und in mäßig heißem Ofen bei 140° 15—20 Min. gebacken. Da das Backwerk sehr mürbe ist, muß es mit einem Schäufelchen vorsichtig vom Blech abgenommen werden. (Stückzahl: 14.)

1335. Brandenburger Brötchen.

Zut.: 125 g Mehl, 90 g Butter, 50 g Zucker, ½ Eigelb, 4 hartgekochte Eigelb, Prise Salz, die abgeriebene Schale ¼ Zitrone, 1 Messerspitze Zimt. — Zum Belegen: Der Schnee von 1 kleinen Eiweiß, 25 g Zucker, 30 g geschälte Mandeln.

Unter das auf ein Wellbrett gesiebte Mehl schneidet man die einige Stunden vorher auf Eis gelegene Butter zu erbsengroßen Stückchen, gibt die durch ein Sieb gedrückten, gekochten Eigelb, Salz, Zucker, geriebene Zitronenschale, Zimt und das frische Eigelb zu und arbeitet den Teig zusammen. Nachdem er ½ Std. geruht hat, wellt man ihn ½ cm dick aus, sticht mit kleinen Ausstechförmchen Sterne u. dgl. aus, die auf das vorgerichtete Backblech gesetzt werden. Unter den steifen Schnee des Eiweißes zieht man leicht mit dem Schneebesen den Zucker, bestreicht die Mitte der Teigplätzchen mit Eiweiß nud setzt kirschgroße Häufchen von der Eiweißmasse darauf. Diese verziert man mit den geschälten, keilförmig geschnittenen Mandeln und bäckt das Konfekt in mittlerer Hitze bei 150° ungefähr 30 Min. (Stückzahl: 25.)

1336. Waschkorbkonfekt.

Zut.: 80 g Butter, 2 Eier, ½ Pfd. mit Vanille gewürzten Zucker, ⅛ l süßen Rahm, 1 Päckchen Oetkers Backpulver, 1½ Pfd. Mehl. — Zum Bestreichen: Eigelb, 2 Eßl. Streuzucker.

Butter, Zucker und Eier werden schaumig gerührt, Backpulver unter das Mehl gesiebt und nebst dem Rahm und Zimt nach und nach unter die schaumige Masse gemengt. Alsdann wellt man den Teig ½ cm dick aus, sticht mit Blechförmchen Figuren aus, setzt diese auf ein gut gestrichenes Blech, bestreicht sie mit Eigelb, streut Streuzucker darauf und bäckt in mittlerer Hitze bei 150° hellgelb.

1337. Mailänder Brötchen.

Zut.: ¼ Pfd. Butter, ¼ Pfd. Zucker, ½ Pfd. Mehl, 3 Eigelb, Saft ½ Zitrone. — Zum Streichen: Eigelb.

Butter, Zucker nud Eigelb werden schaumig gerührt, die übrigen Zutaten langsam zugegeben und auf dem Wellbrett zu einem glatten Teig verarbeitet. Diesen läßt man einige Zeit ruhen, wellt ihn ½ cm dick aus, sticht mit verschiedenartigen Förmchen Brötchen aus, bestreut sie mit Eigelb und bäckt sie in nicht zu heißem Ofen bei 150° etwa ½ Std. (Stückzahl: 50—60.)

1338. Feines Buttergebäck.

Zut.: $^3/_4$ Pfd. Butter, 190 g Zucker, 5 Eigelb, 1 Pfd. gesiebtes Mehl. — Zum Bestreichen: Eigelb.

Unter die schaumig gerührte Butter gibt man Zucker und Eigelb und nach ¼ Std. tüchtigem Rühren das gesiebte Mehl. Der Teig wird auf dem Wellbrett leicht zusammen gearbeitet und zum Steifwerden in die Kälte gelegt. Alsdann wellt man ihn ½ cm dick aus, sticht mit Blechförmchen Brötchen aus, bestreicht diese mit Eigelb und bäckt sie in mittlerer Hitze bei 150° gelb. Backzeit: 30—40 Min. (Stückzahl: 60—70.)

1339. Seminarbrötchen.

Zut.: $^1/_2$ Pfd. Butter, $^1/_4$ Pfd. Zucker, 4 Eigelb 1 Eßl. Arrak oder Kirschwasser, 1 Pfd. Mehl. — Zum Streichen: 2 Eigelb. — Zum Bestreuen: 50 g geschälte, grob verwiegte Mandeln, 60 g Hagelzucker.

Unter die schaumig gerührte Butter gibt man Zucker nud Eigelb und nach ½ Std. tüchtigem Rühren das gesiebte Mehl und Arrak und arbeitet den Teig auf dem Wellbrett leicht zusammen. Hierauf läßt man ihn 1 Std. ruhen, wellt ihn sodann ½ cm dick aus und sticht mit einer gezackten Ringform im Durchmesser von 4 cm kleine Küchlein aus. Diese werden mit Eigelb bestrichen, mit den vorbereiteten Mandeln und Zucker bestreut und in mittlerer Hitze (150°) gebacken. (Stückzahl: 120.)

1340. Mürbe Plätzchen.

Zut.: 180 g Mehl, 50 g Zucker, $^1/_4$ Pfd. Butter, 2 hartgekochte Eigelb, die abgeriebene Schale von $^1/_2$ Zitrone. — Zum Füllen: 2 Eßl. Marmelade — Zum Streichen: Eigelb.

Unter die schaumig gerührte Butter gibt man die durchgetriebenen Eigelb, Zucker, Zitrone und das gesiebte Mehl und arbeitet den Teig auf dem Wellbrett glatt zusammen. Man läßt ihn 1 Std. in einem kühlen Raum ruhen, wellt ihn hierauf messerrückendick aus und sticht mit einer Ringform im Durchmesser von 5 cm kleine Plätzchen aus. Auf die Hälfte derselben legt man in die Mitte ½ Teelöffel Marmelade, bestreicht den Rand leicht mit Eiweiß und setzt die anderen Plätzchen darauf. Die Oberfläche wird mit Eigelb bestrichen. Nun bäckt man die Plätzchen in mittlerer Hitze bei 150° etwa 30—40 Min. (Stückzahl: 18—20.)

1341. Vanillebrezeln.

Zut.: $^1/_2$ Pfd. Mehl, $^1/_4$ Pfd. Butter, 120 g Zucker, 1 Ei. — Zur Fondantglasur: 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanille, $^1/_{12}$ l Wasser.

Mehl, Butter und Zucker werden auf dem Wellbrett mit dem Messer so lange bearbeitet, bis die Butter nur noch durch kleine Körnchen kenntlich ist. Hierauf gibt man das Ei zu und knetet den Teig leicht zusammen. Nachdem er 1 Std. geruht hat, formt man

auf dem mit Mehl bestäubten Wellbrett gleichmäßige Brezelchen, setzt sie auf ein leicht gestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech und bäckt sie in mittelheißem Ofen bei 150° ungefähr 20—25 Min. Während dieser Zeit kocht man mit den angegebenen Zutaten die Glasur, taucht die aus dem Ofen kommenden Brezeln mit der Oberseite ein und legt sie zum Abtrocknen auf ein Drahtgeflecht. (Stückzahl: 40.)

1342. Schokoladebrezeln.

Zut.: ½ Pfd. Mehl, ¼ Pfd. Butter, ¼ Pfd. Zucker, 1 Ei. — Zur Schokoladeglasur: 50 g Couverture, 100 g Zucker, ⅛ l Wasser.

Diese werden auf die gleiche Weise hergestellt wie Vanillebrezeln (Nr. 1341); nach dem Backen weden sie mit einer Schokoladeglasur (Nr. 1174) überzogen.

1343. Zuckerbrezeln.

Zut.: ½ Pfd. Mehl, ¼ Pfd. Butter, ¼ Pfd. Zucker, 2 Eier. — Zum Bestreichen: 2 Eigelb, 60 g Hagelzucker.

Die Butter wird mit dem Messer fein unter das Mehl geschnitten, Zucker und Eier leicht darunter gearbeitet und der erhaltene Teig ½ Std. in einen kalten Raum gelegt. Sodann rollt man auf dem mehlbestäubten Wellbrett bleistiftdicke, 26 cm lange Rollen, schlingt diese zu Brezeln, und bestreicht sie, nachdem sie steif geworden sind, mit Eigelb. Nun drückt man sie mit der bestrichenen Seite in Hagelzucker, setzt sie auf ein vorbereitetes Blech und bäckt sie in guter Hitze (170°) knusprig. Backzeit 20—25 Min. (Stückzahl: 45.)

1344. Butter-S.

Zut.: ¾ Pfd. Mehl, ½ Pfd. Butter, ¼ Pfd. Zucker. 6 Eigelb. — Zum Bestreichen: 2 Eigelb. — Zum Bestreuen: 60 g Hagelzucker.

Die Butter wird mit dem Messer so fein als möglich unter das Mehl geschnitten, die andern Zutaten darunter gemengt und der Teig mit kalten Händen leicht zusammengearbeitet. Nun füllt man ihn in eine Backspritze, spritzt gleichmäßige S davon, welche nach 1 Std. mit Eigelb bestrichen, mit Hagelzucker bestreut und in guter Hitze (180°) etwa 25—30 Min. gebacken werden. (Stückzahl: 70.)

1345. Haselnuß-S.

Zut.: 160 g Mehl, 125 g Butter, 125 g Zucker, 125 g Haselnüsse. — Zur Glasur: 100 g Staubzucker, 2 Eßl. heißes Wasser.

Die Butter wird so klein als möglich unter das auf dem Brett befindliche Mehl geschnitten, Zucker und feingeriebene Haselnüsse zugegeben und der Teig leicht zusammengearbeitet. Nachdem er in der Kälte ½ Std. geruht hat, werden „S" davon geformt, diese in mittlerer Hitze (160°) gebacken (25—30 Min.) und noch heiß mit der Glasur bestrichen. (Stückzahl: 40.)

1346. Haselnußstäbchen.

Zut.: 80 g Mehl, 60 g Butter, 60 g Zucker, 60 g geriebene Haselnüsse, 1 Eigelb.

Die Butter wird möglichst klein unter das auf ein Brett gesiebte Mehl geschnitten, die anderen Zutaten darunter gemengt und die Masse zusammengearbeitet. Man läßt den so erhaltenen Teig in der Kälte ½—1 Std. ruhen, wellt mit den mehlbestäubten Händen 11 bis 12 cm lange und bleistiftdicke Stäbchen davon, die auf dem bestrichenen Blech in mittlerer Hitze (bei 150°) etwa 25 Min. gebacken werden. (Stückzahl: 45.)

1347. Vanillehörnchen.

Zut.: 140 g Mehl, 60 g geschälte, geriebene Mandeln, 30 g Vanillezucker, 120 g Butter. — Zum Umwenden: 80 g Vanillestaubzucker.

Mehl, Mandeln, Butter und Vanillezucker werden mit einem Messer auf dem Nudelbrett gemengt und der Teig mit der Hand so leicht als möglich zusammengearbeitet. Nun formt man vorsichtig kleine Hörnchen in der Länge von 7—8 cm, setzt sie auf ein bestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech und bäckt sie in mittlerer Hitze bei 150° etwa ¾ Std. Sobald sie aus dem Ofen kommen, werden sie vorsichtig (weil leicht zerbrechlich!) mit Vanillestaubzucker stark bestäubt. (Stückzahl: 25—30.)

1348. Vanillestangen.

Zut.: 180 g Butter, 300 g mit Vanille gewürzten Zucker, 4 große Eier, 330 g Mehl.

Der schaumig gerührten Butter gibt man Zucker und Eier zu, rührt alles zusammen ½ Std. und mengt zuletzt das gesiebte Mehl darunter. Von dieser Masse setzt man einen Teelöffel Teig in jede Falte des dazu bestimmten Bleches, welches man vorher mit Butter bestrichen und mit Mehl bestreut hat und bäckt die Stangen in mittlerer Hitze (160°) etwa 25 Min. Besitzt man nur eine Form, muß der zurückbleibende Teig bis zum Gebrauch möglichst kühl gestellt werden. (Stückzahl: 60.)

1349. Wolfszähne.

Zut.: 2 Eier, 100 g mit Vanille gewürzten Zucker, 100 g Mehl.

Die Zubereitung ist dieselbe wie Nr. 1348.

1350. Hildabrötchen.

Zut.: 300 g Mehl, 150 g Butter, 120 g mit Vanille gewürzten Zucker, 1 Ei. — 2 Eßl. Marmelade. — Zur Glasur: 125 g Puderzucker, 2 Eßl. Wasser.

Unter das auf das Wellbrett gesiebte Mehl schneidet man die Butter in möglichst kleine Würfel und arbeitet den Teig nach der Zugabe von Zucker und Ei auf dem Wellbrett glatt zusammen. Alsdann läßt man den Teig ½ Std. in der Kälte ruhen, wellt ihn ¼ cm dick aus und sticht mit einem runden Förmchen im Durch-

messer von 5 cm Plätzchen aus. Diese werden auf ein bestrichenes Blech gesetzt und in mittlerer Hitze (150°) etwa 20—30 Min. gebacken. Nach dem Backen bestreicht man die eine Hälfte der Brötchen mit Hägenmark oder Johannisbeermarmelade, legt die zweite Hälfte der Brötchen als Deckel darauf und überzieht die Oberfläche mit Wasserglasur. (Stückzahl: 45.)

1351. Spitzbuben.

Zut.: Zum Teig: 300 g Mehl, 150 g Butter, 120 g mit Vanille gewürzten Zucker, 1 Ei. — Zum Füllen: 4 Eßl. Hägenmarkmarmelade. — Staubzucker.

Die Butter wird erbsengroß unter das mit Zucker gemischte Mehl geschnitten, das Ei dazu gemengt und der Teig nach dem Zusammenarbeiten zum Festwerden kalt gestellt; hierauf ⅓ cm dick ausgewellt und mit 4 verschieden großen, gezackten Förmchen Brötchen ausgestochen, die auf dem vorgerichteten Blech in mittlerer Hitze (150°) etwa 25 Min. gebacken werden. Sobald sie aus dem Ofen kommen, bestreicht man sie mit Hägenmark und setzt sie so zusammen, daß der Boden etwa 5 cm, das oberste Brötchen dagegen nur 1½ cm Breite hat. Die zusammengesetzten Brötchen, „Spitzbuben" genannt, werden dick mit Staubzucker bestreut. (Stückzahl: 30.)

1352. Pistazienbrötchen.

Zut.: 100 g Mehl, 75 g Butter, 30 g Zucker, 65 g geschälte, geriebene Mandeln, ½ Messerspitze Zimt, 1 Teel. Oetkers Backpulver, 3 Eßl. durchgetriebene Erdbeer- oder Aprikosenmarmelade, 12 Pistazien. — Staubzucker.

Die möglichst kalte Butter schneidet man erbsengroß unter das auf dem Wellbrett liegende Mehl, gibt Zucker, Mandeln, Zimt und Backpulver darunter und arbeitet das Ganze mit tunlichst kalten Händen zu einem Teig. Dieser wird ¼ cm dick ausgewellt, mit einer Ringform im Durchmesser von 5 cm ausgestochen und die erhaltenen Küchlein in mittlerer Hitze bei 150° etwa 25 Min. gebacken. Nach dem Erkalten der Brötchen wird die Hälfte derselben mit Marmelade bestrichen, die zweite Hälfte darübergelegt und in der Mitte der Brötchen ein fingerbreiter Streifen Marmelade dünn aufgestrichen. Alsdann belegt man den Streifen leicht mit einem Papierstreifen, bestreut das Brötchen dick mit Staubzucker und zieht den Papierstreifen wieder vorsichtig weg. Die Pistazien werden gebrüht, abgezogen und fein verwiegt über den Marmeladestreifen gestreut. (Stückzahl: 20—22.)

1353. Husarenkrapfen.

Zut.: 150 g Butter, 65 g mit Vanille gewürzten Zucker, 2 Eigelb, 160 g Mehl. — Zum Streichen: Eigelb. — Zur Verzierung: 1 Eßl. Marmelade.

Die schaumige Butter wird mit dem Zucker und den Eigelb ¼ Std. gerührt und mit dem Mehl vermengt. Man formt von dem Teig markgroße Kugeln, drückt mit dem Finger in die Mitte

eine Vertiefung ein und bestreicht das Ganze mit Eigelb. In die Höhlung legt man eine eingemachte Kirsche oder feste Marmelade und bäckt die Krapfen in mäßiger Hitze etwa 45 Min. (Stückzahl: 30.)

1354. Mürbe Waffeln.

Zut.: 140 g Butter, 2 Eier, ½ Eßl. Salz, 1 Eßl. Kümmel, ½ Pfd. Mehl.

Man rührt die Butter schaumig, gibt Eier, feines Salz, Kümmel und gesiebtes Mehl zu und rollt von dem Teig Kugeln im Durchmesser von 2 cm. Ein sog. Zimtwaffeleisen wird auf Gas oder Kohlenglut erhitzt, je nach der Größe und Form des Eisens 1—2 Kugeln eingelegt das Eisen lose zusammengeklappt und die Waffeln unter öfterem Drehen des Eisens auf Gas oder Kohlenglut gebacken. Nach Belieben können die Waffeln beim Auftragen mit Sardellenbutter bestrichen werden. In diesem Falle werden je 2 bestrichene Waffeln zusammengeklappt und zum Tee gegeben. (Stückzahl: 35—38.)

1355. Zimtwaffeln.

Zut.: ¼ Pfd. Butter, ¼ Pfd. Zucker, 2 Eier, 20 g Zimt, ½ Pfd. Mehl.

Unter die schaumige Butter gibt man Zucker und Eier und nach ¼ Std. tüchtigem Rühren Zimt und Mehl. Von diesem Teig rollt man pfenniggroße Kugeln die man nach einer Stunde im heißen Waffeleisen über Kohlenfeuer oder Gasflamme oder im elektrischen Waffeleisen unter öfterem Wenden des Eisens gleichmäßig bäckt. (Stückzahl: 95—100.)

1356. Madeleines.

Zut.: 8 Eier, 250 g Zucker, 185 g Mehl, ½ Teel. Zitronensaft, 125 g zerlassene Butter.

Eier und Zucker schlägt man über Dampf in einer irdenen Schüssel zu einer steifen Masse, mengt vorsichtig Zitronensaft, das gesiebte Mehl und die zerlassene, ja nicht heiße Butter darunter und füllt die Masse in gut gestrichene Madeleinesförmchen. Man bäckt sie in mittlerer Hitze bei 150° hellgelb. Die Masse darf nach dem Schlagen nicht stehen bleiben, sondern muß sofort gebacken und im offenen Backofen aus den Förmchen geholt werden. Versäumt man letzteres, dann bleibt eine dünne Schicht im Förmchen zurück. Backzeit 40—45 Min. (Stückzahl: 48.)

1357. Schokolade-Biskuit.

Zut.: Zum Teig: 3 Eigelb, 3 ganze Eier, 90 g Zucker, 45 g Mehl, 45 g Kartoffelmehl, 75 g zerlassene, ja nicht heiße Butter. — Zur Glasur: 50 g Schokolade, 100 g Zucker. ⅛ l Wasser.

Eigelb, ganze Eier und Zucker schlägt man auf der Seite des Herdes, bis sich der Teig schlängelt (30 Min.). Die anderen Zutaten werden schnell darunter gezogen und der Teig möglichst rasch in die gut bestrichenen und mit Mehl bestreuten Muschelförmchen gefüllt.

Diese werden auf einem Blech in den Backofen gestellt und die Biskuits in mittlerer Hitze (150°) ungefähr 30—35 Min. gebacken. Nach dem Erkalten werden sie mit Schokoladeglasur (Nr. 1174) überzogen. (24 Stück.)

1358. Prinzeßstangen.

Zut.: 1/4 Pfd. Butter, 1/4 Pfd. mit Vanille gewürzten Zucker, 1/4 Pfd. Haselnüsse oder Walnüsse, 1/8 l Milch, 1/2 Pfd. Mehl. — Zur Glasur: 100 g mit Vanille gewürzten Zucker, 1/12 l Wasser, 1 Eßl. Arrak.

Zu der schaumig gerührten Butter gibt man die geriebenen Haselnüsse, Zucker, Milch und Mehl und mengt dies gut durcheinander. Von dieser Masse spritzt man auf ein mit Butter bestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech mittelst Backspritze mit schmalem gezacktem Einsatz 10 cm lange Stangen und bäckt diese in mittlerer Hitze (150°) hellgelb. (Backzeit: 25 Min.) Sofort nach dem Backen bestreicht man die Prinzeßstangen mit gekochter Zuckerglasur. (Stückzahl: 75.)

1359. Nußbrötchen.

Zut.: 1/2 Pfd. Butter, 1/2 Pfd. Zucker, 1 Teel. Zimt, 1/2 Teel. Nelken, 1/2 Pfd. gemahlene Walnüsse, 350 g Mehl. — Zum Streichen: Eigelb.

Die schaumig gerührte Butter wird mit dem Zucker ½ Std. gerührt, mit den anderen Zutaten vermengt und die Masse auf dem Brett leicht zusammengearbeitet. Der Teig hält schwer zusammen, weil er ohne Eier gearbeitet wird. Er wird ½ cm dick ausgewellt, mit einem runden, gezackten Förmchen werden Brötchen ausgestochen, welche man auf ein gut vorbereitetes Blech setzt. Man läßt sie 12 bis 24 Std. in der Kälte stehen, bestreicht sie mit Eigelb und bäckt sie in mäßig mittelheißem Ofen bei 150° 30—35 Min. (Stückzahl: 70.)

1360. Haselnußringe.

Zut.: 1/2 Pfd. Butter, 1/2 Pfd. Zucker, 2 Eier, 1 Pfd. Mehl, 90 g Haselnüsse. — Zum Bestreichen: Eigelb. — Zum Bestreuen: Haselnüsse, Hagelzucker.

Die Butter rührt man schaumig, gibt die übrigen Zutaten zu und arbeitet den Teig auf dem Wellbrett zusammen. Hierauf läßt man ihn ½ Std. ruhen, wellt ihn ⅓ cm dick aus, sticht mit einer gezackten Form Ringe ab, bestreicht diese mit Eigelb, bestreut sie mit gehackten Haselnüssen und Hagelzucker und bäckt sie bei mittlerer Hitze (160°) hellgelb. Backzeit: 30 Min. (Stückzahl: 60.)

1361. Haferflockenringchen.

Zut.: 75 g Butter, 1/4 Pfd. Zucker, 1 großes Ei, 2 Eßl. Milch, 1/2 Teel. Zimt, 50 g feinverwiegte Haferflocken, 1/3 Päckchen Oetkers Backpulver, 1/2 Pfd. Mehl. — Zum Streichen: Ei.

Werden wie Haselnußringchen Nr. 1360 zubereitet.

1362. Schwabenbrötchen.

Zut.: 1/4 Pfd. Butter, 1/2 Pfd. Zucker, 2 Eier, 1/2 Teel. Zitronenschale, 1/2 Pfd. gemahlene Mandeln, 1/2 Pfd. Mehl. — Zum Bestreichen: 1 Eigelb, 30 g Hagelzucker.

Die schaumige Butter wird mit dem Zucker und Eiern 3/4 Std. gerührt, die Mandeln, Zitronenschale und das gesiebte Mehl darunter gemengt, die Teigmasse auf dem Nudelbrett zusammengearbeitet und 1/2 Std. zum Ruhen in die Kälte gestellt. Nach dieser Zeit wellt man den Teig 1/2 cm dick aus, sticht mit Blechförmchen verschiedenartige Plätzchen aus, setzt sie auf ein vorgerichtetes Blech, bestreicht sie mit Eigelb, streut Hagelzucker darauf und bäckt die Brötchen in mittelheißem Ofen (150°) goldgelb. Backzeit: 25—30 Min. (Stückzahl: 60.)

1363. Gespritzte Butterringchen.

Zut.: 3/4 Pfd. Mehl, 1/2 Pfd. Butter, 180 g mit Vanille gewürzten Zucker, 1/4 Pfd. geschälte, geriebene Mandeln, 1 1/2 Eier.

Die Butter wird mit dem Messer so fein als möglich unter das Mehl geschnitten, mit Zucker, Mandeln und den verrührten Eiern vermengt und der Teig in die Butterspritze gefüllt. Die durchgedrückten, gezackten Streifen werden zu Ringen geformt, auf ein vorbereitetes Blech gesetzt und nach einigen Stunden in mittelheißem Ofen (150°) 30—35 Min. gebacken. (Stückzahl: etwa 54.)

1364. Haferflockenspritzgebackenes.

Zut.: 80 g Butter, 100 g Zucker, 1/8 l Milch, 1 Teel. Zimt, 1 Päckchen Oetkers Backpulver, 100 g Mehl, 200 g verwiegte Haferflocken, 1 Eßl. Kakao.

Mit der schaumigen Butter rührt man den Zucker 15 Min., gibt Milch, Zimt oder Zitrone, sowie das gesiebte Mehl, Backpulver, Kakao und Haferflocken zu und spritzt den Teig mit Hilfe der Backspritze als Ringchen oder S auf ein bestrichenes Blech. In Ermangelung einer Spritze setzt man mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf. Die Ringchen werden in guter Hitze (170°) etwa 30 Min. gebacken. (Stückzahl: 45.)

1365. Kleiebrötchen.

Zut.: Zum Teig: 1 Pfd. Mehl, 1/2 Pfd. Butter, 1/4 Pfd. Zucker, 6 Eigelb. — Zur Makronenmasse: 5 Eiweiß, 1/2 Pfd. Zucker, 1/2 Pfd. geriebene Mandeln oder Nüsse 1 Teel. Zitronenzucker.

Die Butter wird mit dem Messer fein unter Mehl und Zucker geschnitten und mit dem Eigelb auf dem Nudelbrett in einem kühlen Raum glatt zusammengearbeitet. Den erhaltenen Teig wellt man, nachdem er 1/2 Std. geruht hat, 1/2 cm dick aus, sticht mit einer gezackten Ringform Küchlein (4 cm breit) aus und setzt diese auf ein vorbereitetes Blech. Hierauf mengt man unter den steifen Schnee Zucker, Zitrone und Mandeln oder Nüsse, setzt die Makronenmasse

in kleinen Häufchen auf die Butterplätzchen und bäckt die Kleienbrötchen in mittlerer Hitze bei 150° gelb. Backzeit: 30 Min. (Stückzahl: 90.)

1366. Bauernhütchen.

Zut.: Zum Butterteig: ½ Pfd. Mehl, ¼ Pfd. Zucker, ¼ Pfd. Butter, 3 Eigelb, 1 Eßl. dicken, sauren Rahm. — Zur Fülle: 2 Eiweiß, ¼ Pfd. Mandeln, 80 g Zucker.

Die Butter wird auf dem Wellbrett möglichst fein unter das Mehl und den Zucker geschnitten, Eigelb und Rahm zugegeben und alles auf dem Brett zu einem glatten Teig zusammengearbeitet. Während man den Butterteig ruhen läßt, rührt man den steifen Eierschnee mit dem Zucker ¼ Std. und zieht die geriebenen Mandeln darunter. Man wellt den Butterteig messerrückendick aus, sticht mit einer gezackten Ringform runde Plätzchen aus, setzt von der Fülle einen Teelöffel darauf, faßt den mit Eiweiß bestrichenen Rand an drei Stellen und drückt ihn über der Fülle leicht zusammen. Die so erhaltenen Hütchen werden auf ein vorbereitetes Blech gesetzt und in mittlerer Hitze bei 150° 40—50 Min. gebacken. (Stückzahl: etwa 30.)

1367. Butterkugeln.

Zut.: 160 g Butter, 160 g Zucker, ½ Pfd. Mehl, ½ Päckchen Vanillezucker, 2 g Hirschhornsalz.

In einem Schmälzpfännchen bräunt man die Butter. Ist sie etwas abgekühlt, gibt man den Zucker, das gesiebte Mehl und mit demselben das Gewürz und das Hirschhornsalz zu. Hat der Teig ½ Std. geruht, formt man mit den Handflächen kleine Kugeln, setzt diese auf ein gestrichenes Blech, drückt in die Mitte eine kleine Vertiefung ein und bäckt sie in mittlerer Hitze (bei 160°) 25 Min. Man kann nach dem Backen die Vertiefung mit etwas feiner Marmelade wie Himbeer, Erdbeer, Johannisbeer oder dergl. füllen. Stückzahl: 40.)

1368. Mandelherzen.

Zut.: ¾ Pfd. Mehl, ½ Pfd. Zucker, ½ Pfd. geschälte, geriebene Mandeln, ½ Pfd. Butter, 1 Kaffeelöffel Zimt, 2 Eier. — Zum Bestreichen: 2 Eigelb. — Zum Bestreuen: 50 g Hagelzucker, 30 g geschälte, gehackte Mandeln.

Mehl und Zucker werden auf das Nudelbrett gegeben, die Butter darunter geschnitten und mit den anderen Zutaten leicht verarbeitet. Man stellt den Teig ½ Std. in die Kälte, wellt ihn ½ cm dick aus und sticht mit einem Blechförmchen Herzen aus. Diese werden mit Eigelb bestrichen, mit Hagelzucker und Mandeln bestreut und auf vorbereitetem Blech in guter Hitze (170°) etwa 25—30 Min. gebacken. (Stückzahl: 80.)

1369. Mandelzwieback.

Zut. 6 Eier, 450 g Zucker, 1/2 Pfd. Mandeln, 450 g Mehl.

Eier und Zucker werden schaumig gerührt und nach ½ Std. die blättrig geschnittenen Mandeln und Mehl darunter gemengt. Diese Masse füllt man in eine gut gestrichene Zwiebackform und bäckt sie schön gelb (bei 150°). (Backzeit: ½ Std.) Nach dem Erkalten schneidet man den Stollen in dünne Scheiben und bäht diese hellgelb.

1370. Schokoladebrötchen.

Zut.: 2 Eiweiß, 1/4 Pfd. Zucker, 65 g Butter, 1/4 Pfd. geriebene Mandeln, 1/4 Pfd. geriebene Schokolade, 150 g Mehl. — Zur Glasur: 1 Eiweiß, 60 g Puderzucker.

Die Butter wird erbsengroß unter das Mehl geschnitten und mit den andern vorgerichteten Zutaten nebst dem Eierschnee auf dem Wellbrett zusammengearbeitet. Nachdem der Teig etwas geruht hat, wird er ½ cm dick ausgewellt, mit beliebigen Förmchen ausgestochen und die Brötchen werden in mittlerer Hitze (bei 150°) 30—40 Min. gebacken. Sodann werden sie glasiert und so lange in den wenig heißen Ofen gestellt, bis die Glasur leicht überbacken und trocken ist. (Stückzahl: 60.)

1371. Schokoladeschnitten.

Zut.: 1 Eiweiß, 1 ganzes Ei, 1/2 Pfd. Zucker, 80 g geriebene Schokolade, 1/2 Pfd. geriebene Mandeln. — Zur Glasur: 1 Eiweiß 65—70 g Puderzucker.

Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen und mit dem Ei und Zucker schaumig gerührt. Nun gibt man Schokolade und Mandeln zu, arbeitet den Teig auf dem Nudelbrett leicht zusammen, wellt ihn ¾ cm dick aus und schneidet 2 cm breite und 7 cm lange Streifen davon. Nachdem man diese glasiert hat, setzt man sie auf ein mit Papier belegtes Blech und bäckt sie in gelinder Hitze (bei 130°). Backzeit: 35—40 Min. (Stückzahl: 25—30.)

1372. Helenenschnitten.

Zut.: 150 g Mehl, 100 g Butter, 60 g Zucker, 30 g geriebene Schokolade, 70 g geriebene Mandeln, 1 Ei, das Mark 1/4 Vanilleschote. — Zur Fülle: 70 g geschälte, geriebene Mandeln oder Nüsse, 70 g Zucker, 1 Eiweiß. — Zur Glasur: 100 g Puderzucker, 1 Eßl. Wasser.

Die Zutaten werden auf dem Wellbrett zusammengearbeitet und zum Ausruhen 1 Std. in die Kälte gestellt. Hierauf wellt man zwei Streifen von etwa 50 cm Länge und 8 cm Breite aus, formt an einem derselben durch Anschieben an den beiden Längsseiten einen 1 cm hohen Rand und gibt folgende Fülle darauf: Die geschälten, geriebenen Mandeln oder Nüsse werden mit Zucker und Eiweiß verrührt und aufgestrichen. Hierauf bestreicht man den erhöhten Rand mit Eiweiß, gibt den 2. Streifen als Deckel darauf und drückt ihn mit dem Wellholz leicht an. Nun bäckt man den Stollen in mittelheißem Ofen (bei 150°) etwa 40 Min. Von Zeit zu Zeit drückt man

mit zwei langen Fleischmessern den Stollen etwas zusammen, da er leicht in die Breite läuft. Sobald er fertig gebacken ist, schneidet man ihn in fingerbreite Streifen, welche man sofort mit Glasur überzieht. (Stückzahl: 32.)

1373. Luisenschnitten.

Zut.: 200 g Mehl, 50 g Kartoffelmehl, 125 g Butter, 50 g Zucker, 2 Eier. — Zur Makronenmasse: 3 kleine Eiweiß, 120 g Zucker, Saft und Schale von ½ Zitrone, 120 g geschälte, feingeriebene Mandeln. — 4—5 Eßl. Marmelade. — Zur Glasur, 100 g Puderzucker, 1 Eßl. heißes Wasser, ½ Eßl. Zitronensaft.

Mehl, Butter, Zucker und Eier werden auf dem Wellbrett zu einem Butterteig zusammengearbeitet und nach dem Ruhen in der Kälte zu ½ cm dicken und 7 cm breiten Streifen ausgewellt. Sodann werden die Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, mit dem Zucker und Gewürz 15 Min. gerührt und die Mandeln darunter gezogen. Die erhaltene Masse füllt man in den Spritzsack mit weiter Sterntülle, spritzt auf beiden Seiten der Butterteigstreifen je einen 1½ cm breiten Makronenstreifen und bäckt sie in mittlerer Hitze bei 140° etwa 40 Min. Sobald die gebackenen Streifen aus dem Ofen kommen, wird der Zwischenraum mit Marmelade bestrichen, das Ganze mit der inzwischen bereiteten Glasur überzogen und in 3 cm breite, schräge Schnitten geschnitten.

1374. Mürbes Kaffeegebäck.

Zut.: ½ Pfd. Butter, ½ Pfd. Zucker, 2 Eigelb, 1½ Eßl. dicken, süßen Rahm, 325 g Mehl. — Zum Bestreuen: 65 g Mandeln, 30 g Zucker, 2 Eiweiß.

Unter die schaumige Butter gibt man Zucker, Rahm und Eigelb, rührt beides zusammen 15 Min., mengt das Mehl darunter, wellt die Masse zu einer 40 cm langen und 25 cm breiten Platte aus und legt diese auf ein bestrichenes Blech. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, der Zucker und die Hälfte der grobverwiegten Mandeln darunter gezogen, die Teigplatte damit bestrichen, die übrigen Mandeln darauf gestreut und der Kuchen in mittlerer Hitze bei 150° etwa 35 bis 40 Min. gebacken. Sobald das Backwerk aus dem Ofen kommt, schneidet man es in 4 cm breite und 12 cm lange Schnitten (20 Schnitten.)

1375. Mürbe Halbmonde.

Zut.: 100 g Mehl, 50 g Zucker, 100 g Butter, 3 hartgekochte Eigelb. — Zur Glasur: 120 g Zucker, ⅛ l Wasser, 1½ Eßl. Zitronensaft.

Das Mehl wird auf das Nudelbrett gesiebt, die Butter mit dem Messer fein darunter geschnitten, die hartgekochten, durch ein Sieb getriebenen Eigelb nebst dem Zucker zugegeben und die Masse mit möglichst kalten Händen rasch zusammengearbeitet. Nachdem der Teig in der Kälte 1 Std. geruht hat, wellt man ihn stark messerrückendick aus, sticht Halbmonde aus, setzt diese auf ein gut ge-

strichenes Blech und bäckt sie in mittlerer Hitze (160°) gelb. Nach dem Backen überzieht man sie sofort mit gekochter, mit Zitronensaft gewürzter Glasur. (Stückzahl: 25—28.)

1376. Mandelbrot.

Zut.: 3 Eier, ½ Pfd. Zucker, ½ Pfd. geschälte, länglich geschnittene Mandeln. ½ Pfd. Mehl.

Die Eier werden mit dem Zucker schaumig gerührt, die länglich geschnittenen Mandeln, sowie das Mehl zugegeben und der erhaltene Teig etwa 1½ cm dick auf ein vorbereitetes Backblech gestrichen. Man bäckt die Masse in mittlerer Hitze (150°) ungefähr 40—45 Min. Sobald das Backwerk aus dem Ofen kommt, schneidet man es nach Belieben in lange, schmale oder viereckige Stückchen.

1377. Moskauer Waffeln.

Zut.: Zum Butterteig: 250 g Mehl, 75 g Mandeln, 75 g Staubzucker, 190 g Butter, etwas Vanillemark. — Zur Glasur: 80 g Puderzucker, ⅓ Eiweiß. — Zum Füllen: 4—5 Eßl. Marmelade.

Das Mehl wird auf das Brett gesiebt, die steife Butter klein daruntergeschnitten und mit den geschälten, geriebenen Mandeln, dem Zucker und Vanille so leicht als möglich mit den öfters abzukühlenden Händen zu einem zarten Teig geknetet. Diesen läßt man 1 Std. in der Kälte ruhen, wellt zwei Streifen in der Dicke von ⅓ cm in der Länge von 60 cm und in der Breite von 10 cm daraus und legt diese auf ein vorbereitetes Backblech. Mit Eiweiß und Zucker bereitet man eine Spritzglasur, füllt diese in kleine Tüten, spritzt auf einen Teigstreifen kleine Quadrate in der Größe von 1 cm und bäckt beide Teigstreifen in mittlerer Hitze bei 150° etwa 30 Min. Noch heiß bestreicht man den unbespritzten Streifen mit Marmelade, setzt den bespritzten darauf und schneidet mit scharfem Messer kleine Waffeln in der Breite von 2 cm und in der Länge von 10 cm. (Stückzahl: 25.)

1378. Himbeerschnitten.

Zut.: 200 g Mehl, 100 g Butter, 100 g Zucker, 1 Ei, 1 Eigelb. — Zum Bestreichen Himbeermarmelade. — Zur Makronenmasse: 2 Eiweiß, ¼ Pfd. Zucker, 80 g geschälte, geriebene Mandeln. — Zum Bestreuen: 40 g geschälte, blättrig geschnittene Mandeln. — Zur Glasur: 90 g Staubzucker, 1 Eßl. Zitronensaft, ½ Eßl. heißes Wasser.

Mit Mehl, Butter, Zucker, Eigelb und Ei arbeitet man auf dem Wellbrett einen glatten Butterteig, den man zu 2 je ½ cm dicken und 6 cm breiten Streifen auswellt. Diese werden auf bestrichenem Blech in mittlerer Hitze etwa 25—30 Min. gebacken, sodann herausgenommen, mit Himbeermarmelade bestrichen und mit der vorher bereiteten Makronenmasse belegt. Oben darauf streut man geschälte, blätterig geschnittene Mandeln und bäckt die Schnitten hellgelb, wozu man nochmals 20—25 Min. rechnet. Sobald sie aus dem Ofen

kommen, bestreicht man sie mit Zitronenglasur und schneidet sie in 2 cm breite Streifen. Zur Makronenmasse wird der steife Schnee der Eiweiß mit dem Zucker 5 Min. gerührt und sodann die Mandeln darunter gemengt. (Stückzahl: 50—55.)

1379. Sandschnitten.

Zut.: 280 g Butter, 375 g Zucker, 280 g Kartoffelmehl, 100 g Mehl, 10 g geschälte, geriebene, bittere Mandeln, 7 Eier, 1 Eßl. Arrak oder Kirschwasser, die abgeriebene Schale von 1 Zitrone.

Unter die schaumige Butter mengt man Zucker, 3 ganze Eier und 4 Eigelb und rührt die Masse ½ Std. Sodann würzt man mit Zitrone, Arrak, mengt die Mandeln, den Schnee der 4 Eiweiß nebst dem gesiebten Mehl leicht unter den Teig und füllt die Masse in eine gut vorbereitete, schmale Zwiebackform. Man bäckt die Schnitten in mittlerer Hitze (160°) etwa 40—50 Min. Beim Gebrauch schneidet man ½ cm dicke Scheiben davon. Die angegebenen Zutaten geben 3 Stollen in der Länge von 30 cm und in der Breite von 9—10 cm.

1380. Mandelschnitten.

Zut.: Zum Butterteig: ¼ Pfd. Mehl, 65 g Butter, 35 g Zucker, ½ Ei. — Zur Mandelmasse: 2 Eiweiß, ¼ Pfd. mit Vanille gewürzten Zucker, ¼ Pfd. geschälte, länglich geschnittene Mandeln, 3—4 Eßl. Himbeer- oder Johannisbeermarmelade.

Das Mehl wird auf das Brett gesiebt, die andern Zutaten mit dem Messer daruntergemischt und der Teig mit der Hand leicht zusammengearbeitet. Man läßt ihn in kühlem Raum ½ Std. ruhen, rollt einen 7 cm breiten und 42 cm langen Streifen davon und bäckt diesen auf bestrichenem, bestäubtem Blech in mittlerer Hitze bei 150° 25—30 Min. goldgelb. Unterdessen schlägt man das Eiweiß mit dem Zucker auf heißem Wasser, bis sich die Masse schlängelt (etwa 15 Min.) und zieht die geschälten, länglich geschnittenen, im Backofen leicht gerösteten Mandeln darunter. Die erhaltene Masse verteilt man mit Hilfe eines Messers gleichmäßig auf den gebackenen Teigstreifen, den man vorher mit Himbeer- oder Johannisbeermarmelade bestrichen hat und bäckt den Streifen in mäßig heißem Ofen lichtgelb. Noch heiß schneidet man ihn in 2 cm breite Schnitten. (Stückzahl: 20.)

1381. Silberschnitten.

Zut.: 6 Eiweiß, 215 g Staubzucker, 35 g geschälte, geriebene, bittere Mandeln, 215 g Mehl, 110 g zerlassene Butter.

Der steife Schnee der Eiweiß wird mit dem gesiebten Staubzucker ½ Std. tüchtig gerührt und das Mehl, die Mandeln und zuletzt die zerlassene Butter zugegeben. Die erhaltene Masse füllt man in die gut bestrichene, mit Mehl bestäubte, längliche Stollenform und bäckt sie in mäßig heißem Ofen bei 160° ¾—1 Std. Nach dem

Erkalten schneidet man den Stollen in ½ cm dicke Scheiben, welche man nach Belieben in wenig heißem Ofen bäht. (Formgröße: 1¼ l Inhalt.)

1382. Haselnußhufeisen.

Zut.: 4 Eiweiß, ½ Pfd. Staubzucker, das Mark von ½ Vanilleschote, ¼ Pfd. Haselnüsse, ¼ Pfd. Mandeln.

Der steife Eierschnee wird mit dem gesiebten Staubzucker ½ Std. gerührt, 3 Eßlöffel zur Glasur davon zurückbehalten und unter das übrige das Mark der Vanilleschote, die geriebenen Haselnüsse und Mandeln gemengt. Man läßt den erhaltenen Teig in kühlem Raum 1 Std. ruhen, wellt ihn auf dem mit Zucker bestreuten Wellbrett ½ cm dick aus und sticht mit einer gezackten und einer glatten Ringform Hufeisen aus. Dieselben werden nun pünktlich mit der zurückgestellten Glasur bestrichen und auf Papier in wenig heißem Ofen bei 130° lichtgelb gebacken, wozu man ungefähr 40 Min. rechnet. Nach Belieben kann man die Hufeisen vor dem Backen 10—12 Std. in kühlem Raum ruhen lassen; sie bekommen in diesem Fall kleine Füßchen. Beim Einschieben in den Ofen muß man vorsichtig mit dem Gebäck umgehen, damit die Glasur nicht rissig wird. Nach dem Backen legt man das Papier auf eine nasse Tischplatte und löst das Gebäck nach 5 Min. vorsichtig ab. In Ermangelung von Staubzucker wird der vorhandene feingestoßene Zucker auf dem mit weißem Papier belegten Wellbrett mit Hilfe einer zugekorkten Weinflasche so fein als möglich zerdrückt. (Stückzahl: 18.)

1383. Zedernbrot.

Zut.: 2 Eiweiß, ½ Pfd. Staubzucker, ½ Pfd. Mandeln, Saft und Schale von ½ Zitrone. — Zur Glasur: 165 g Staubzucker, Saft von 1 Zitrone.

Der steife Schnee der Eiweiß wird mit dem gesiebten Zucker, der leicht geriebenen Schale und dem Saft der ½ Zitrone ½ Std. gerührt. Dazu gibt man die geriebenen Mandeln, arbeitet den Teig auf dem Wellbrett zusammen und läßt ihn ½ Std. in der Kälte ruhen. Sodann wellt man ihn mit Hilfe von Grießzucker ½ cm dick aus, sticht mit einer Halbmondform Brötchen aus, welche man auf ein mit Papier belegtes Blech setzt und in schwacher Hitze bei 130° ungefähr 35—40 Min. bäckt. Während dieser Zeit rührt man den gesiebten Staubzucker mit dem Zitronensaft glatt, glasiert damit die aus dem Ofen kommenden Brötchen und läßt sie trocknen. Die Mandeln können auch durch Walnußkerne ersetzt werden. (Stückzahl: 45.)

1384. Oder:

Zut.: 2 Eiweiß. ½ Pfd. Zucker, Saft und Schale von ½ Zitrone, ½ Pfd. Haferflocken, 30 g Butter, 2 Messerspitzen Oetkers Backpulver.

Unter die feinverwiegten Haferflocken schneidet man die Butter so fein, daß sie nicht mehr sichtbar ist, gibt Backpulver zu und zieht

alles unter den mit Zucker ½ Std. gerührten Eierschnee. Der fertige Teig wird genau wie bei echten Zedernbrötchen Nr. 1383 weiter verarbeitet. (Gibt 60 Stück.)

1385. Zimtsterne.

Zut.: 4 Eiweiß, ½ Pfd. Staubzucker, 8 g Zimt, ½ Pfd. Mandeln.

Der steife Schnee der Eiweiß wird mit dem gesiebten Staubzucker ½ Std. tüchtig gerührt, 4 Eßlöffel des Gerührten zur Glasur weggenommen und Zimt und geriebene Mandeln zugegeben. Nun nimmt man den Teig auf das mit Grießzucker bestreute Wellbrett, wellt den Teig mit Hilfe von Zucker ¾ cm dick aus und sticht Sterne im Durchmesser von 6 cm aus. Diese werden mit der zurückbehaltenen Masse pünktlich glasiert und auf einem mit Papier belegten Blech sofort oder nach einigen Std. in wenig heißem Ofen bei 130° 40 Min. gebacken. (Stückzahl: 35—38.)

1386. Oder:

Zut: 2 Eiweiß, ¼ Pfd. Zucker, 1 Teel. Zimt, 150 g feinverwiegte Haferflocken, 30 g Butter, 1 Messerspitze Oetkers Backpulver.

Die Herstellung ist dieselbe wie in Nr. 1385 angegeben, nur wird die Butter möglichst fein unter die Haferflocken gemengt und letzteren noch Backpulver zugegeben. (Stückzahl: 30.)

1387. Vanillesterne.

Zut.: 3 Eiweiß, ½ Pfd. Zucker, ½ Pfd. geschälte, geriebene Mandeln, das Mark 1 Vanilleschote. — Zur Glasur: 1 Eiweiß, 60 g Staubzucker.

Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, mit dem Zucker ½ St. gerührt und das Mark der Vanilleschote nebst den geschälten, geriebenen Mandeln dazu gegeben. Nun arbeitet man den Teig auf dem Nudelbrett leicht zusammen und läßt ihn in der Kälte 1 Std. ruhen. Hierauf wellt man ihn stark ¾ cm dick aus und sticht Sterne aus. Diese setzt man auf ein mit weißem Papier belegtes Blech und glasiert sie am andern Tag. Zur Glasur wird das Eiweiß zu Schnee geschlagen und mit dem Staubzucker und etwas Vanille 20 Min. gerührt. Die Sterne werden in wenig heißem Ofen bei 130° gebacken. 40 Min. (Stückzahl: 35—38.)

1388. Schokolademuscheln.

Zut.: 4 Eiweiß, ½ Pfd. Zucker, ¼ Pfd. geriebene Schokolade, ½ Pfd. geriebene Mandeln, 1 Messerspitze Zimt.

Der steife Schnee der Eiweiß wird mit dem Zucker ½ Std. gerührt, die übrigen Zutaten werden darunter gemengt und von dem erhaltenen Teig Kugeln in der Größe einer Mark geformt. Man läßt diese 1 Std. ruhen, drückt sie sodann in eine Muschelform und legt sie nach dem Herausklopfen auf ein mit Papier belegtes Blech. Die Muscheln werden in mäßiger Hitze bei 120° etwa 40 Min. gebacken.

Sobald sie aus dem Ofen kommen, legt man das Papier auf einen naßgemachten Tisch und löst nach 10 Min. die Muscheln vom Papier los. (Stückzahl: 50.)

1389. Mandelbögen.

Zut.: 3 Eiweiß, 175 g Staubzucker, 175 g geschälte, getrocknete, blättrig geschnittene Mandeln, 1 Teel. Zitronensaft, Oblaten.

Unter dem steifen Schnee der Eiweiß mengt man auf der Seite des Herdes den Zucker und schlägt die Masse bis sie lauwarm ist; der Teig darf ja nicht heiß werden. Nun gibt man die Mandeln, sowie Zitronensaft zu und streicht den Teig ½ cm dick auf Oblaten. Mit einem scharfen Messer schneidet man 2 cm breite und 12 cm lange Streifen davon, legt diese über ein stark gewölbtes Blech und bäckt sie in mäßig heißem Ofen bei 120° 30—35 Min. (Stückzahl: 18.)

1390. Haselnußbögen.

Zut.: 3 Eiweiß, 200 g Grießzucker, 250 g Haselnüsse, Oblaten.

Die Haselnüsse werden so lange in den Backofen gelegt, bis sich die Schalen leicht abstreifen lassen. Sodann schneidet man sie in feine Blättchen, legt sie auf ein Blech und röstet sie im Backofen zu lichtgelber Farbe. Unter den steifen Schnee der Eiweiß gibt man den Zucker und schlägt die Masse auf der Seite des Herdes, bis sie anfängt dick zu werden (etwa 20 Min.); die Masse darf nicht heiß, sondern nur warm werden. Nun gibt man sofort die Haselnüsse dazu und streicht die Masse 1 cm dick auf Oblaten. Alsdann werden 2 cm breite und 12 cm lange Streifen davon geschnitten, diese über ein gewölbtes Blech gelegt und die Bögen in wenig heißem Ofen bei 120° etwa 30 Min. gebacken. (Stückzahl: 20—24.)

1391. Schokoladebögen.

Zut.: 2 Eiweiß, 80 g Zucker, 35 g Schokolade, 120 g geschälte Mandeln, Oblaten.

Die geschälten Mandeln werden im Backofen gelb geröstet und fein gerieben. Hierauf wird der steife Schnee der Eiweiß mit dem Zucker auf der Seite des Herdes geschlagen, bis die Masse anfängt dick zu werden (20 Min.). Während dieser Zeit läßt man die Schokolade im Backofen erweichen, um sie dann gut verrührt unter die geriebenen Mandeln zu mengen. Die fertige Eiweißmasse wird ebenfalls unter die Mandeln gezogen, das Ganze ½ cm dick auf Oblaten gestrichen und in 2 cm breite und 7 cm lange Streifen geschnitten. Diese legt man auf ein gewölbtes Blech und bäckt sie in schwacher Hitze bei 120° ungefähr 30 Min. (Stückzahl: 22—25.)

1392. Makronen.

Zut.: 1/2 Pfd. geschälte, geriebene Mandeln, 1/2 Pfd. Zucker, 1 Eiweiß, Schale 1/4 Zitrone, 3 Eiweiß.

Mandeln, Zucker und Eiweiß werden in einer Messingpfanne gut gemengt und auf der nicht zu heißen Herdplatte so lange gerührt, bis sich die Masse zusammenballt. Nun mengt man die abgeriebene Schale der Zitrone und den Schnee der 3 Eiweiß darunter, formt mit 2 Teelöffeln gleichmäßige Makronen oder spritzt die Masse mit Hilfe eines Spritzsackes und einer gezackten Tülle auf ein mit Papier belegtes Blech. Die Makronen dürfen nur in sehr mäßig heißem Ofen bei 110—120° hellgelb gebacken werden. Sobald sie aus dem Ofen kommen, legt man das Papier auf einen naßgemachten Tisch und löst die Makronen nach 5 Min. vorsichtig ab. Backzeit: 40—50 Min. (Stückzahl: 50.)

1393. Kokosnußmakronen.

Zut.: 4 Eiweiß, 1/2 Pfd. mit Vanille gewürzten Zucker, 160 g geriebene Kokosnüsse.

Unter den steifen Eierschnee mengt man leicht Zucker und Kokosnüsse, formt mit Hilfe von 2 Teelöffeln längliche Makronen, welche auf einem mit Papier belegten Blech in mäßig heißem Ofen bei 120° lichtgelb gebacken werden. Backzeit: 40 Min. (Stückzahl: 45.)

1394. Schaummakronen.

Zut.: 3 Eiweiß, 1/4 Pfd. Zucker, 1 Teel. Zitronensaft, 1/4 Pfd. geschälte, geriebene Mandeln.

Zucker und Eiweiß werden in einer irdenen Schüssel über Dampf zu einer steifen Masse geschlagen. Hierauf gibt man Mandeln und Zitrone zu, formt mit 2 Teelöffeln längliche Makronen, legt diese auf ein mit Papier belegtes Blech und bäckt sie in schwacher Hitze bei 110—120° hellgelb. Zum Ablösen legt man sie auf die nasse Tischplatte. Backzeit 40—50 Min. (Stückzahl: 30—35.)

1395. Französische Makronen.

Zut. 1/2 Pfd. Mandeln, 1/2 Pfd. Zucker, 3 1/2 Eiweiß, einige Tropfen Zitronensaft. — Zur Verzierung: 25 g geschälte Mandeln, 1 Eßl. Gelee.

Die Mandeln werden gebrüht, geschält, gerieben und mit dem Zucker und einem Eiweiß in einer Messingpfanne auf der Seite des Herdes so lange abgerührt, bis die Masse sich zu einem Kloß zusammenballt. Die übrigen Eiweiß schlägt man zu steifem Schnee, mengt sie nebst dem Zitronensaft unter die erkaltete Mandelmasse und formt mit naßgemachten Händen pfenniggroße Kugeln, von welchen man immer drei zusammen auf ein mit Papier belegtes Blech setzt. Die Mandeln zur Verzierung schneidet man in feine Blättchen, steckt je drei davon in ein Konfektstückchen und bäckt letztere in sehr mäßig

heißem Ofen bei 110—120° ungefähr 40 Min. Sobald das Konfekt erkaltet ist, kommt in die Mitte der 3 zusammengebackenen Kugeln erbsengroß Johannis- oder Himbeergelee. (Stückzahl: 55.)

1396. Grießmakronen.

Zut.: 4 Eiweiß, 1/2 Pfd. Zucker, 1/2 Pfd. Mandeln, 1/4 Pfd. Grieß, Saft von 1/4 Zitrone.

Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen und mit dem Zucker ½ Std. tüchtig gerührt. Darunter mengt man Zitronensaft, die geriebenen Mandeln und den Grieß und formt mit 2 Teelöffeln längliche Makronen, welche man auf ein mit Papier belegtes Blech setzt und in mäßig heißem Ofen bei 130° etwa ¾ Std. bäckt. Sobald sie aus dem Ofen kommen, legt man das Papier auf die nasse Tischplatte; nach etwa 5—10 Min. kann man die Makronen leicht ablösen. (Stückzahl: 55.)

1397. Haferflockenmakronen.

Zut: 1 großes Ei, 1/4 Pfd. mit Vanille gewürzten Zucker, 1/4 Pfd. Haferflocken.

Ei und Zucker rührt man schaumig, mengt die Haferflocken darunter und formt mit Hilfe von 2 Teelöffeln längliche Makronen. Auf Papier liegend werden sie in mäßig heißem Ofen bei 130° 20 bis 30 Min. gebacken. (Stückzahl: 30.)

1398. Hägenmarkmakronen.

Zut.: 4 Eiweiß, 375 g Staubzucker, 2 Eßl. Hägenmark, 1/2 Pfd. geriebene Mandeln oder Nüsse.

Unter den steifen Schnee der Eiweiß gibt man den gesiebten Staubzucker und rührt die Masse 30 Min. Sodann gibt man möglichst dickflüssiges Hägenmark zu, rührt die Masse gut durch und nachdem man 2 Eßlöffel voll zur Glasur weggenommen hat, mengt man die Mandeln oder Nüsse darunter. Nun setzt man mit 2 Teelöffeln Makronen auf ein mit Papier belegtes Blech, drückt in der Mitte eine kleine Vertiefung ein, gibt in jede Makrone eine kleine Messerspitze von der zurückbehaltenen Glasur und bäckt die Makronen in wenig heißem Ofen bei 120° ungefähr 40—50 Min. (Stückzahl: 55—60.)

1399. Orangenmakronen.

Zut.: 280 g Zucker, 280 g geschälte, geriebene Mandeln oder Nüsse, 3 Eiweiß, Saft und Schale von 1 Orange, 50 g geriebenes Weißbrot oder Zwieback. — Zur Glasur: 1/2 Eiweiß, 60 g Staubzucker.

Die leicht abgeriebene Schale der Orange wird nebst dem Saft und dem Zucker unter den steifen Schnee der Eiweiß gemengt und ¼ Std. gerührt. Hierauf gibt man die Mandeln und die Brotkrumen dazu, formt mit 2 Teelöffeln kleine Makronen, setzt diese auf ein mit Papier belegtes Blech, drückt in die Mitte eine Vertiefung ein, welche man mit Glasur füllt und bäckt die Makronen in gelinder

Hitze bei 120° etwa 40—50 Min. Zur Glasur wird das Eiweiß zu Schnee geschlagen und mit dem Staubzucker 10 Min. gerührt. (Stückzahl: 60).

1400. Schokolademakronen.

Zut.: 1/4 Pfd. Mandeln, 30 g Zucker, 60 g Schokolade, 1/2 Teel. Zimt, 1/4 Pfd. Zucker, 2 Eiweiß.

Die Mandeln werden dünnblätterig geschnitten, auf ein Backblech gebreitet, mit 30 g Zucker bestreut und in mäßiger Hitze im Backofen hellbraun geröstet. Sodann gibt man Zimt und Zucker zu, läßt die Masse erkalten und zieht den steifen Schnee der Eiweiß nebst der geriebenen Schokolade darunter. Vom erhaltenen Teig formt man mit der mit Zucker bestreuten Hand nußgroße Kugeln, setzt sie auf ein mit Papier belegtes Blech und bäckt sie nach 1—2 Std. in sehr gelindem Ofen bei 120°, bis sie sich fest anfühlen. (Stückzahl: 35, Backzeit: 3/4 Std.)

1401. Haselnußmakronen.

Zut.: 1/2 Pfd. Haselnüsse, 1/2 Pfd. mit Vanille gewürzten Zucker, 4 Eiweiß. — Zum Bestecken: 50 g Haselnüsse.

Den steifen Schnee der Eiweiß rührt man mit dem Zucker 1/2 Std., gibt die gemahlenen Haselnüsse dazu und rollt mit den mit Zucker bestreuten Händen gleichmäßige Kugeln, welche man auf ein mit Papier belegtes Blech setzt. In die Mitte einer jeden Kugel drückt man eine Haselnuß und bäckt die Makronen in mäßiger Hitze bei 130° etwa 40 Min. Sie sollen ein hellbraunes Aussehen haben. (Stückzahl: 45.)

1402. Mandelhäufchen.

Zut.: 3 Eiweiß, 1/2 Pfd. Zucker, Saft 1/2 Zitrone, 1/2 Pfd. geschälte, fein geschnittene Mandeln.

Das steif geschlagene Eiweiß rührt man mit dem Zucker 1/2 Std., mengt Zitronensaft und Mandeln darunter und setzt mit Hilfe von Kaffeelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Papier belegtes Blech. Das Backwerk braucht in mäßig heißem Ofen bei 120° etwa 40—45 Min. Backzeit. (Stückzahl: 50—55.)

1403. Mandelmerinken.

Zut.: 1/4 Pfd. Mandeln, 2 Eiweiß, 100 g mit Vanille gewürzten Zucker, 1 Eßl. Gelee

Die Mandeln werden geschält, in feine Blättchen geteilt, im Backofen leicht geröstet und auf ein weißes Blatt Papier gelegt. Sodann werden die Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, der Zucker leicht darunter gezogen und mit Hilfe von 2 Teelöffeln längliche Häufchen geformt. Diese werden auf das mit Mandeln bestreute Papier gegeben, leicht in den Mandeln gewälzt und mit dem Teelöffel eine kleine Vertiefung zum Füllen des Gelees eingedrückt.

Man bäckt die Mandelmerinken in schwacher Hitze (110—120°) 40 bis 50 Min. und füllt sie nach dem Erkalten mit Gelee. (Stückzahl: 32.)

1404. Herzoginnenplätzchen.

Zut.: 150 g feingemahlene Haselnüsse, 150 g Zucker, 4 Eiweiß, 40 g Mehl, 65 g frische Butter, das Mark von $^1/_2$ Vanilleschote. — Zum Füllen: 75 g feine Schokolade.

Den steifen Eierschnee rührt man mit Zucker und herausgeschabtem Vanillemark ungefähr 15 Min., mengt Haselnüsse, Mehl und die kochende Butter darunter und streicht ovale Plätzchen auf ein gut bestrichenes Blech. Man stellt dieses in den mit mittlerer Hitze versehenen Backofen (150°) und bäckt die Plätzchen hellbraun. Nach dem Backen bestreicht man die Plätzchen mit in heißem Wasserbad erweichter Schokolade und drückt immer 2 Stück gegeneinander. (Stückzahl: 50.)

---

32. Eis- Blätterteiggebäck, Pralines u. dgl.

1405. Blätterteigkrapfen.

Zut.: Blätterteig von 250 g Mehl, 250 g Butter, $^1/_6$ l Wasser, Prise Salz. — 4 Eßl. Marmelade, 2 Eigelb. — Zur Glasur: 100 g Zucker, $^1/_{12}$ l Wasser, 1 Eßl. Arrak.

Der nach Nr. 1053 hergestellte Blätterteig wird messerrückendick ausgewellt und Quadrate oder runde gezackte Küchlein im Durchmesser von 8 cm davon geschnitten. In jedes der Teigstückchen setzt man einen $^1/_2$ Teelöffel Himbeer-, Erdbeer- oder Johannisbeermarmelade, bestreicht den Rand mit wenig Wasser oder Eiweiß und formt Brieftaschen, Hörnchen, Käppchen, Halbmonde usw. davon. Diese werden mit Eigelb bestrichen, auf das nasse Blech gesetzt und in guter Hitze bei 190° ungefähr 30 Min. gebacken. Sobald sie aus dem Ofen kommen, bestreicht man sie mit der vorher verfertigten Arrak- oder Fondantglasur. (Stückzahl: 20—24.)

1406. Blätterteigwaffeln.

Zut.: Zum Blätterteig 150 g Mehl, 150 g Butter, $^1/_{10}$ l Wasser, Ei, Prise Salz. — Zum Füllen: Marmelade.

Der Blätterteig (Nr. 1053) wird messerrückendick ausgewellt und 6 Teigplatten im Durchmesser des Waffeleisens daraus geschnitten. Das Eisen wird mit wenig Fett bestrichen, mit einer Teigplatte belegt, jede einzelne Waffel mit einem gestrichenen Eßlöffel Marmelade gefüllt und obendarüber die zweite Teigplatte gegeben. Nun schließt man das Eisen, legt es auf die recht heiße Herdplatte und bäckt die Waffeln unter Wenden des Eisens auf beiden Seiten

10—15 Min. schön braun Die Waffeln werden auseinander geschnitten, von den braunen Enden befreit und mit Zucker bestreut. (Gibt bei einem Waffeleisen von 21 cm Durchmesser und 5 Herzteilen 15 Waffeln.)

1407. Blätterteighörnchen.

Zut.: Blätterteig von 180 g Mehl, 180 g Butter, 1/2 Ei, 1/9 l oder 110 g Wasser, Prise Salz. — Zur Fülle: 1/4 Pfd. Zucker, 1/16 l Wasser, 1/4 Pfd. geriebene Haselnüsse, 2 Eiweiß. — Zum Streichen: Eigelb.

Mit Mehl, Butter, Ei, Wasser und Salz bereitet man einen Blätterteig, welchen man möglichst dünn auswellt und mit dem Backrädchen in 10 cm große Quadrate teilt. In die Mitte setzt man 1 Teelöffel Fülle, rollt die Teigstücke von einer Ecke aus zusammen und setzt sie in Form von Hörnchen auf ein naßgemachtes Blech. Vor dem Einstellen in den heißen Backofen bestreicht man die Hörnchen leicht mit Eigelb nud bäckt sie in guter Hitze bei 190° goldgelb. Fülle: Der Zucker wird mit dem Wasser zum Faden gekocht, die gemahlenen Haselnüsse damit gut verrührt und nach dem Erkalten der steife Eierschnee darunter gezogen. (Stückzahl: 30.)

1408. Blätterteighalbmonde.

Zut.: Blätterteig von 100 g Mehl, 100 g Butter, 1/4 Ei, 3—4 Eßl. oder 65 g Wasser, Prise Salz. — Zum Streichen: Eigelb.

Ein nach Nr. 1053 hergestellter Blätterteig wird 1/2 cm dick ausgewellt, mit einem Förmchen Halbmonde ausgestochen, die Oberfläche mit Eigelb vorsichtig bestrichen, auf ein nasses Blech gesetzt und in guter Hitze bei 190° 20 Min. gebacken. Man verwendet die Halbmonde zum Verzieren von Ragout oder Gemüseplatten. (Stückzahl: 70.)

1409. Blätterteig-Brillen.

Zut.: Blätterteig von 1/4 Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. Butter, 1/3 Ei, Prise Salz, 1/12 l oder 80 g Wasser, 1/4 Pfd. Grießzucker.

Aus dem fertigen Blätterteig wellt man 1/4 cm dicke, 50 cm lange und 20 cm breite Teigstücke. Diese werden dick mit Grießzucker bestreut und der Teig von rechts und links 1 1/2 cm breit eingeschlagen Dieses Einschlagen auf beiden Seiten wird fortgesetzt, bis man in der Mitte zusammenstößt und eine Doppelrolle von 20 cm Länge erhält, welche man aufeinander legt. Diese Rolle wird mit dem Messer in 1 cm breite Teile geschnitten, welche man so auf das Wellbrett legt, daß man beim leichten Darüberwellen 8 cm lange und 6 cm breite Brillen erhält. Diese werden auf naßgemachtem Blech in heißem Ofen bei 190° 15—20 Min. unter mehrmaligem Wenden goldbraun gebacken. (Stückzahl: 14—15.)

1410. Lauchert-Rollen.

Zut.: Blätterteig von $^1/_4$ Pfd. Mehl, $^1/_4$ Pfd. Butter, $^1/_8$ Ei, Prise Salz, $^1/_{12}$ l oder 5—6 Eßl. Wasser. — Zum Füllen: 2 Eßl. Marmelade, 1 Eigelb, 30 g Hagelzucker.

Der nach Nr. 1053 hergestellte Teig wird ¼ cm dick ausgewellt und mit dem Messer in 10 cm lange und 7 cm breite Rechtecke geteilt. Auf diese streicht man der Länge nach einen 1 cm breiten Marmeladestreifen, der sich im 1. Drittel des Streifens befinden muß. Nun rollt man den Teig zu fingerdicken,, 10 cm langen Röllchen, bestreicht die Oberfläche mit verrührtem Eigelb und drückt die bestrichene Fläche in Hagelzucker. Die so vorgerichteten Rollen kommen auf das nasse Blech und werden mit einer Schere im Abstand von je 1½ cm so eingezwickt, daß die Schnittflächen als Spitzen in die Höhe schauen. Man bäckt die Rollen in guter Hitze bei 190° 20 Min. (Stückzahl: 16—18.)

1411. Schuhsohlen.

Zut. Blätterteig von 180 g Mehl, 180 g Butter, $^1/_2$ Ei, Prise Salz, $^1/_8$ l oder 110 g Wasser. — Zum Auswellen: Grießzucker.

Der nach Nr 1053 hergestellte Blätterteig wird ⅓ cm dick ausgewellt und mit einer gezackten Ringform im Durchmesser von 6 cm Küchlein ausgestochen. Sodann bestreut man das Wellbrett dick mit Grießzucker, legt die Küchlein darauf, wellt mit dem Wellbrett leicht der Länge nach darüber, wendet sie um und wiederholt dies Längswellen nochmals. Man erhält dabei 12 cm lange, sohlenartige Plätzchen, welche auf beiden Seiten dick mit Zucker bedeckt sein müssen. Auf einem nassen Blech werden sie in heißem Ofen bei 190° braun gebacken. Es empfiehlt sich, die Sohlen während des Backens einmal zu verwenden. (Stückzahl: 30—35.)

1412. Glacéstengel.

Zut.: Blätterteig von $^1/_4$ Pfd. Mehl, $^1/_4$ Pfd. Butter, $^1/_8$ Ei, $^1/_{12}$ l oder 5—6 Eßl. Wasser, Prise Salz. — Glasur: 80 g Staubzucker, 1 Eiweiß.

Ein Blätterteig (siehe Nr. 1053) wird ⅓ cm dick ausgewellt und in 2 cm breite und 12 cm lange Stengel geschnitten. Von Eiweiß und Staubzucker wird eine dickflüssige Glasur angerührt und die Stengel damit messerrückendick bestrichen, wobei man darauf zu achten hat, daß die Glasur nicht abläuft. Sodann setzt man sie auf ein naßgemachtes Blech und bäckt sie bei schwacher Oberhitze (110—120°) ungefähr 30—40 Min. (Stückzahl: 25.)

1413. Kümmelwürstchen.

Zut.: Blätterteig von $^1/_4$ Pfd. Mehl, $^1/_4$ Pfd. Butter, $^1/_8$ Ei, Prise Salz, $^1/_{12}$ l oder 5—6 Eßl. Wasser. — Zum Füllen: 60 g geschälte, geriebene Mandeln, 2 Eigelb, 40 g Zucker. — Zum Streichen: Eigelb, Kümmel.

Der Blätterteig wird ⅓ cm dick ausgewellt und davon ein 5 cm breiter, langer Streifen geschnitten. Eigelb und Zucker wer-

den in einer kleinen Schüssel auf der Seite des Herdes schaumig geschlagen (20 Min.), die geschälten, gut trockenen, geriebenen Mandeln daruntergemengt und von dieser Masse ein kleinfingerdicker Streifen in den Anfang des Teigstreifens gelegt. Nun rollt man den Teig zusammen und schneidet die stark fingerdicke Rolle in 10 cm lange Stücke, welche man halbmondartig auf ein nasses Blech setzt. Die Oberfläche bestreicht man leicht mit verrührtem Eigelb, streut wenig Kümmel darauf und bäckt die Würstchen in guter Hitze (190°) etwa 20 Min. (Stückzahl: 25.)

1414. Stapfer-Kränzchen.

Zut.: 270 g Mehl, 135 g Butter, ¼ l dicken, sauren Rahm, Prise Salz. — Zum Bestreichen: 2 Eigelb. — Zum Bestreuen: 15 g geschälte Mandeln, 15 g Hagelzucker.

Möglichst feste Butter wird mit dem Messer klein unter das Mehl geschnitten, sodann Rahm und Salz zugegeben und der Teig leicht zusammengearbeitet. Nun wellt man ihn wie einen Blätterteig 3 mal mit je 2 Touren aus, wobei man den Teig immer wieder 10 Minuten ruhen läßt. Sodann wird er ¾ cm dick ausgewellt und gezackte Kränzchen im Durchmesser von 8 cm ausgestochen. Diese werden vorsichtig mit Eigelb bestrichen, mit grobverwiegten Mandeln und Hagelzucker bestreut, und in gut heißem Ofen bei 190° etwa 25 Min. zu hellbrauner Farbe gebacken. (Stückzahl: 28.)

1415. Kartoffelstangen.

Zut.: 50 g Mehl, 50 g Butter, 50 g gekochte, geschälte, geriebene Kartoffeln, 1 Messerspitze Salz. — Zum Bestreichen: 1 Eigelb. — Zum Bestreuen: wenig Kümmel und Salz.

Mehl, Butter, Salz und die geriebenen Kartoffeln werden auf dem Wellbrett zusammengearbeitet. Hat der Teig 1 Std. geruht, so wellt man ihn messerrückendick aus, schneidet mit dem Backrädchen 14 cm lange, 1½ cm breite Streifen davon, legt diese auf ein nasses Blech, bestreicht sie mit Eigelb, bestreut sie mit Kümmel und Salz und bäckt die Stangen bei guter Hitze (190°) 10—15 Min. (Stückzahl: 25.)

1416. Hobelspäne.

Zut.: 1 großes Ei, 50 g Zucker, 50 g Mehl, wenig abgeriebene Zitronenschale.

Das Ei wird mit dem Zucker schaumig gerührt, Zitrone und das Mehl zugegeben und ⅓ des Teiges (wenn man flink arbeitet, auch mehr) dünn auf ein gut gefettetes kaltes Backblech gestrichen. Man bäckt ihn in mittlerer Hitze bei 150° lichtgelb (15 Min.), löst die Teigplatte rasch mit langem, dünnem Messer vom Blech los, schneidet sie in 2 cm breite und 16—20 cm lange Streifen, welche man rasch um einen Kochlöffelstiel ohne Haken wickelt. Die Teigplatte, resp. die Streifen dürfen während des Drehens nicht kalt werden, und auch nicht nachbacken, da sonst die Hobelspäne zerbrechen.

1417. Eisrollen (Hippen).

Zut.: 100 g Mehl, Zucker, $^1/_{10}$ l süßen Rahm.

Mehl und Zucker werden mit dem Rahm zu einem glatten Teigchen angerührt und weiter zubereitet wie die Weinhippen (Nr. 1419). Das aufzustreichende Plätzchen darf aber nur 8—9 cm Durchmesser haben und muß viel enger gerollt werden. (Stückzahl: 20.)

1418. Feine Eisrollen (Hippen).

Zut.: 3 Eiweiß, 2 Eigelb, 120 g mit Vanille gewürzten Zucker, 110 g Mehl, 50 g geschälte, grob verwiegte Mandeln, 2 Eßl. Hagelzucker.

Der steife Schnee der Eiweiß wird mit dem Zucker, Eigelb und Mehl leicht gemengt. Auf ein gut gestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech streicht man möglichst dünne 10 cm große Quadrate, bestreut diese mit Mandeln und Hagelzucker und bäckt sie in mäßiger Hitze bei 150° schön gelb. (Backzeit: 10 Min.) Hierauf löst man sie mit einem Messer los, wendet sie um und rollt sie möglichst rasch über einen hakenlosen Kochlöffelstiel. Man darf nicht zu viel Quadrate auf einmal backen, da sie etwas erkaltet oder zu hart gebacken, sich nicht mehr rollen lassen. (Stückzahl: 25.)

1419. Weinhippen.

Zut.: 3 Eiweiß, 100 g Zucker, 65 g Mehl, $^1/_{20}$ l süßen Rahm.

Unter den steifen Schnee der Eiweiß zieht man vorsichtig mit dem Schneebesen den Zucker, das Mehl und den Rahm. Von dieser Masse streicht man auf ein mit Butter bestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech dünne, kreisrunde Scheiben (14 cm Durchmesser), bäckt diese goldgelb bei 150°, wendet sie um und rollt sie sofort über einen dicken hakenlosen Kochlöffelstiel. (Backzeit: 5 Min.) Nach Belieben kann man die Hippen mit Schlagrahm füllen. (Stückzahl: 20.)

1420. Mandelhippen.

Zut.: 2 Eier, 2 Eigelb, 200 g Zucker, 40 g Zitronat und Orangeat, wenig Zitrone. 100 g Mehl. — Zum Bestreuen: 30 g blätterig geschnittene Mandeln.

2 Eier und 2 Eigelb rührt man mit dem Zucker schaumig und gibt das so fein als möglich geschnittene Zitronat, Orangeat, Zitronenschale und zuletzt das Mehl zu. Ein Backblech wird mit Butter bestrichen, mit Mehl bestreut und mit einem Teelöffel von der Hippenmasse kleine Häufchen in einer Entfernung von 10 cm aufgesetzt, welche man nach dem Verstreichen mit den Mandeln bestreut. Die Hippen werden in mittlerer Hitze bei 150° hellbraun gebacken, mit einem Messer schnell vom Blech gelöst, gewendet und mit Hilfe eines hakenlosen Kochlöffelstiels rasch gerollt. Die bestreute Seite muß nach außen kommen. (Stückzahl: 18—20.)

1421. Croquant.

Zut.: 250 g geschälte Mandeln, 300 g Zucker. — Oel.

Geschälte, gut trockene Mandeln werden in feine Blättchen geschnitten und zum Nachtrocknen kurze Zeit in den wenig heißen Backofen gestellt. In einer eisernen Pfanne röstet man den Zucker unter beständigem Rühren, bis er hellbraun wird und anfängt zu schäumen. Nun gibt man die Mandeln zu und röstet sie etwa 5 Min. mit. Der dabei erhaltene Croquant wird auf ein mit Öl bestrichenes Brett gegeben, so rasch als möglich ausgewellt und in oder über geölte Formen gedrückt. Croquant muß von der Luft abgeschlossen und an warmem Ort aufbewahrt werden.

1422. Marzipanmasse.

Zut.: 420 g süße, 80 g bittere Mandeln, 1 Pfd. Staubzucker, $^1/_2$ Eßl. Rosenwasser.

Große frische Mandeln werden 24 Std. in kaltes Wasser gelegt, abgezogen und damit sie schön weiß bleiben, sofort wieder in kaltes Wasser gegeben, das man öfters wechselt. Sodann trocknet man die Mandeln in reinem Tuch, treibt sie durch die Reibmaschine, die man vorher nochmals gut gereinigt hat und stößt sie hierauf im sauberen Mörser so fein als möglich. Die so vorgerichteten Mandeln werden nun mit 300 g Zucker und dem Rosenwasser vermischt, in einen gut verzinnten Kupferkessel gegeben und mit neuem Kochlöffel auf heißer Herdplatte abgerührt, bis sich die Masse zu einem großen Kloß zusammenballt. Hierauf wird sie auf ein reines Brett genommen und der Rest des Zuckers daruntergeknetet. Die so erhaltene Marzipanmasse wird mit Hilfe von Staubzucker zu Früchten verarbeitet oder zu Pralines, Verzierungen oder dgl. verwendet.

1423. Anna-Pralines.

Zut.: $^1/_4$ Pfd. geschälte Mandeln, 1 Eßl. Zucker, 150 g Couverture oder Schokolade.

Die Mandeln werden blättrig geschnitten, mit Zucker bestreut und im Backofen lichtgelb geröstet. Unterdessen wird auf der Seite des Herdes die Couverture erweicht, glatt gerührt und die gerösteten Mandeln darunter gemengt. Sodann formt man mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen, die zum Trocknen auf weißes Glanzpapier gesetzt werden.

1424. Croquant-Pralines.

Zut.: Croquantmasse: $^1/_4$ Pfd. Mandeln, 150 g Zucker, 80 g Couverture oder feine Schokolade. — 5 Pistazien.

Die nach Nr. 1421 hergestellte Croquantmasse wird auf einem mit Öl bestrichenen Brett zu stark bleistiftdicken Rollen ausgerollt und in 2 cm lange Stäbchen geschnitten. Etwa 60 g Croquantmasse reibt man auf der Mandelmühle, und zieht sie unter die auf der

Seite des Herdes erweichte Couverture. Die erkalteten Croquantstückchen werden nun durch die Couverture gezogen, mit verwiegten Pistazien bestreut und zum Trocknen auf Glanzpapier gesetzt.

1425. Fondant-Pralines.

Zut.: ½ Pfd. Zucker, ⅕ l Wasser, 5 Eßl. Himbeersaft, 2 Teel. Zitronenzucker. — Zum Eintauchen: 80—100 g Couverture oder Schokolade.

Die nach Nr. 1428 hergestellte Masse wird zu haselnußgroßen Kugeln geformt, auf Butterpapier 15 Min. getrocknet und in flüssige Couverture getaucht. Hierauf setzt man die Pralines zum Trocknen auf Glanzpapier. Um die Couverture flüssig zu machen, stellt man sie in einer Tasse auf die Seite des Herdes. Sie darf ja nicht heiß werden, da sie sonst grießig wird.

1426. Luisen-Pralines.

Zut.: 90 g Haselnüsse, 90 g Couverture, 45 g Butter, 10 g Puderzucker, 1 Teel. Silberkügelchen.

Die Haselnüsse werden auf ein Blech gelegt und in den heißen Backofen gestellt, bis sich die Schalen loslösen lassen. Nach Entfernung der Schalen werden die Haselnüsse nochmals in den Backofen gebracht, gelb geröstet, nach dem Erkalten zweimal durch die Reibmaschine getrieben und durch ein feines Drahtsieb gesiebt. Die Couverture wird in einer kleinen Schüssel auf der Herdplatte erweicht, glatt gerührt, und nebst den Haselnüssen und Zucker unter die schaumige Butter gemengt. Mit Hilfe eines Spritzsackes, der mit einer Sterntülle zu versehen ist, werden von der Masse kleine Sternchen (Durchmesser 2 cm) auf weißes Glanzpapier gespritzt. Auf die Spritze setzt man eine kleine Silberkugel und läßt die Pralines fest werden.

1427. Schokoladetrüffeln.

Zut.: 60 g Butter, 120 g Schokolade, 1 Eßl. süßen Rahm, 2 Eßl. Schokoladekrumen.

Schokolade oder Couverture wird in der Wärme erweicht, glatt verrührt und sodann nebst dem Rahm unter die schaumig gerührte Butter gegeben. Sobald die Masse anfängt steif zu werden, formt man kleine Kugeln in der Form von Trüffeln davon und wendet sie in Schokoladekrumen leicht um. Beim Gebrauch werden die Trüffeln in kleine Papierkästchen gesetzt. (Stückzahl: 26.)

1428. Himbeerfondant.

Zut.: ½ Pfd. Zucker, ⅕ l Wasser, 5 Eßl. Himbeersaft.

Zucker und Wasser werden in einem kleinen Kochtöpfchen zusammen so lange gekocht, bis sich ein wenig Zucker, den man mit einem naßkalten Löffel zur Probe in kaltes Wasser taucht, zu einem kleinen, geschmeidigen Bällchen zusammenzieht. Ist dieser Zuckergrad erreicht, gibt man gekochten Himbeersaft (ja keinen rohen) dazu,

rührt die Flüssigkeit im Töpfchen so lange, bis man sie auf einem mit Butterpapier belegten Brettchen auswellen kann. Man muß dabei möglichst schnell zu Werke gehen, da die Masse sonst bröckelig wird. Noch warm schneidet man sie in die gewünschten Würfel.

1429. Rahmkaramellen.

Zut.: ½ l dicken Rahm, ½ Pfd. Zucker, wenig Vanille. — Zum Bestreichen: Öl.

Zucker und Rahm werden in einer Messingpfanne so lange unter Rühren gekocht, bis der Rahm sich bräunt und dick wird. Eine Küchenmarmorplatte, Wellbrett oder ein Blech wird mit feinem Öl bestrichen, der gebräunte Rahm rasch darauf gegossen und verteilt. Die Schichte soll ½ cm dick sein. Mit einem in Öl getauchten Messer teilt man die Masse in 1½ cm große Würfel, welche man nach dem Erkalten auseinander brechen kann.

1430. Schokoladeblutwurst.

Zut.: ½ Pfd. Schokolade, 1 Eiweiß, 15 g mit Vanille gewürzten Zucker, ¼ Pfd. geschälte, in Keile geschnittene geröstete Mandeln.

Milchschokolade oder Couverture stellt man in einer kleinen Schüssel auf die Seite des Herdes. Sobald sie weich geworden ist, wird sie glatt verrührt und der steife Eierschnee nebst dem Zucker und den Mandeln darunter gemengt. Man nimmt den Teig auf das mit Zucker bestreute Wellbrett, formt eine etwa 5—6 cm dicke Wurst, welche nach dem Steifwerden in Staniol eingewickelt und mit hübschen Bändchen gebunden wird. Beim Gebrauch schneidet man sie in ½ cm dicke Rädchen.

33. Das Einmachen von Obst u. Gemüse.

Siehe Seite 40.

1431. Einleitung.

Um auch in der an Obst und Gemüse armen Jahreszeit diese der Gesundheit so sehr bekömmlichen Nahrungsmittel auf den Tisch bringen zu können, hat man schon seit Jahrzehnten Versuche gemacht, Obst und Gemüse in möglichst unverändertem Zustande aufzubewahren. Am besten wird dies durch das sogenannte Sterilisieren erreicht. Die zu diesem Zwecke in den verschiedensten Arten in den Handel gebrachten Gläser und Apparate beruhen alle auf dem gleichen Prinzip und das ist, die in der Luft befindlichen, Gärung und Fäulnis erregenden Bakterien von den Nahrungsmitteln abzu-

halten oder mit anderen Worten, die Nahrungsmittel von der Luft abzuschließen, sowie die an den Nahrungsmitteln schon haftenden Bakterien durch Hitze zu töten. Der bekannteste und beste Sterilisierapparat ist der von Weck. Alle Sterilisiergläser haben zwischen Glas und Deckel einen Gummiring. Während der Erhitzung unter Federdruck dehnt sich der Glasinhalt aus, und die Luft wird dadurch teilweise ausgetrieben. Erkaltet das Gefäß wieder, was auch unter Druck geschehen muß, so zieht sich der Inhalt wieder etwas zusammen. Infolgedessen entsteht in dem Glas ein wohl nicht ganz luftleerer, so doch luftverdünnter Raum, der bewirkt, daß der Deckel mit Hilfe des Gummiringes angezogen wird. Die Luftsäule, welche auf dem Glasdeckel ruht, bewirkt nun, da kein Gegendruck vorhanden ist, daß das Glas geschlossen bleibt. Soll ein solches Gefäß geöffnet werden, so zieht man vorsichtig an dem Ohr des Ringes, bis derselbe unter dem Deckel hervortritt; die Luft dringt unter zischendem Geräusch ein, und das Glas ist offen.

Welche Arten von Gläsern oder Apparaten man auch benützt, für alle Einmachverfahren gelten die gleichen Grundregeln und darunter sind die wichtigsten: peinlichste Sauberkeit und äußerste Pünktlichkeit; denn nur dadurch können Verluste, wie sie z. B. durch Gärung des Glasinhaltes oder Springen entstehen, vermieden werden.

Bevor man mit dem eigentlichen Sterilisieren beginnt, müssen alle dazu nötigen Geräte und Zutaten pünktlich vorgerichtet werden. Gläser und Deckel werden in heißem Sodawasser gespült, sodann in frischem, heißem Wasser nachgeschwenkt und zum Austrocknen auf ein reines Tuch gestürzt. Die Gefäße sollen nicht ausgerieben werden, da leicht Stoffasern haften bleiben, die das Aufgehen der Gläser verursachen könnten; denn bleibt zwischen Glas und Deckel eine Faser, so entsteht hier nach dem Trockenwerden eine Öffnung, die das Aufgehen des Glases bewirkt. Die Gläser bleiben bis zum Gebrauch gestürzt oder mit einem Tuch bedeckt stehen, damit kein Staub hineinkommt. — Die Gummiringe werden der Breite nach leicht gedehnt, um zu prüfen, ob sie keine Risse haben, hierauf einige Zeit in lauwarmes Sodawasser gelegt und zuletzt gründlich mit klarem Wasser geschwenkt. — Außerdem müssen Apparat und Thermometer vorgerichtet werden. In Ermangelung eines Apparates mit Stellplatte kann jeder größere Topf als Sterilisierapparat Verwendung finden. Man belegt den Boden desselben mit einem Drahtgeflecht oder mit alten, aber reinen Tüchern, Stroh, Heu oder Holzwolle, damit die Gläser nicht direkt auf den Topfboden zu stehen kommen, da sie sonst springen würden. Die Gläser werden in diesem Fall mit Klammern geschlossen und in Tüchern oder Holzwolle verpackt, eingestellt. Der Deckel des Topfes muß mit einer runden Öffnung zum Einstecken des Thermometers versehen sein. Dieser steckt in

einer Blechhülse und wird vor jedesmaligem Gebrauch daraufhin untersucht, ob die Glasröhre keinen Sprung hat und genau in der Mitte des Korkes steckt. Ist letzteres nämlich nicht der Fall, so berührt das Thermometer die Blechhülse, was zur Folge hat, daß das Quecksilber zu rasch steigt. Das gleiche bemerkt man, wenn die Glasröhre auch nur den kleinsten Sprung hat. Wird aber nicht bei richtiger Temperatur sterilisiert, so ist natürlich keine Garantie dafür vorhanden, daß die Nahrungsmittel halten.

Sind in dieser Weise alle Geräte vorbereitet, so beginnt man mit dem Vorrichten der Nahrungsmittel. Was die einzulegenden Früchte anbelangt, so ist Hauptbedingung, daß man nur vollständig frische und unverletzte Ware verwendet. Früchte dürfen außerdem nicht zu reif sein. Je nach der Art des Obstes wird dasselbe entstielt, geschält, zerteilt, entsteint oder nur rasch gewaschen. Soll Steinobst geschält werden, so taucht man dasselbe einige Sekunden in kochendes Wasser und schreckt darnach mit kaltem Wasser ab, worauf sich die Haut leicht abziehen läßt. Früchte, die man einmachen will, sollen nur mit sog. Obstmessern, die aus Horn, Bein, Nickel usw. hergestellt sind, behandelt werden, damit sie ihr schönes Aussehen nicht verlieren.

Beim Einlegen der Früchte in die Gläser ist darauf zu achten, daß sich keine zu großen Zwischenräume bilden; denn während des Sterilisierens setzen sich die Früchte zusammen, so daß nach dem Kochen das Glas nicht ganz voll wäre. Um dies zu vermeiden, stößt man das Glas während des Einfüllens von Zeit zu Zeit auf einem mit dickem Tuchbelag versehenen Tisch leicht auf. Ist das Glas voll, so stellt man es in kaltes Wasser, damit es nicht springt und gießt kochende Zuckerlösung über die Früchte, wobei man darauf achtet, daß zwei nebeneinander stehende Gläser sich nicht berühren. Die Lösung wird in der Weise hergestellt, daß man reinen Zucker mit Wasser kocht, bis er sich aufgelöst hat. Man rechnet für 1 l Glasinhalt ⅓ l Zuckerlösung. Der Zuckergehalt der Lösung richtet sich nach dem Säuregehalt der Früchte. Dadurch, daß man die Lösung kochend verwendet, behalten die Früchte eine schönere Farbe und können rascher sterilisiert werden; denn die Temperatur des im Kochtopf befindlichen Wassers richtet sich nach der des Glasinhaltes. In diesem Fall kann man also den Apparat mit heißem Wasser beistellen. Sofort nach dem Eingießen der Zuckerlösung in die gefüllten Gläser wird der Glasrand mit frischem Wasser abgewischt, damit keine Obstreste darauf haften bleiben, der Gummiring, der bis jetzt in kaltem Wasser lag, genau daraufgelegt und der nochmals in kaltem Wasser abgespülte Deckel daraufgegeben. Nun stellt man das Glas unter Druck, wobei man zu beobachten hat, daß die Feder des Apparates oder die Klammer genau in die Mitte des Deckels zu liegen kommt, damit der Druck ein gleichmäßiger ist. Derselbe

darf aber nicht zu stark sein, da sonst die Luft nicht aus dem Glas entweichen kann. Nachdem stellt man den Apparat oder die Gläser in den mit Wasser gefüllten Topf, schließt denselben und steckt vorsichtig das Thermometer ein. Man bringt nun das Gefäß auf die heiße Herdplatte, nicht auf die offene Herdflamme, zartfleischige Früchte platzen nämlich bei zu rascher Erhitzung und steigen in die Höhe. Am besten sterilisiert man auf einer Gasflamme, deren Wärmeabgabe gut zu regulieren ist. Alle Früchte sollen nicht über 80 Grad Celsius sterilisiert werden. Die Zeitdauer richtet sich nach der Festigkeit der Frucht und ist in nachfolgenden Rezepten jeweils angegeben. Ist die richtige Temperatur erreicht, so muß genau darauf geachtet werden, daß dieselbe nicht schwankt, sondern sich stets gleich bleibt. Auch darf der Topf nicht gestoßen werden, da sonst die Gläser Not leiden können. — Sind die Nahrungsmittel genügend sterilisiert, entfernt man zuerst das Thermometer und nimmt die Gläser vorsichtig aus dem Topf; doch darf man sie ja nicht auf eine kalte Platte oder in den Zug stellen, da sie sonst leicht springen. Am besten stellt man sie auf Holz und bedeckt sie sofort mit einem Tuch. Die Gläser müssen unter Federdruck erkalten. Denn während des Erkaltens vollzieht sich der Vorgang, auf den oben schon hingewiesen wurde: Die durch die Hitze ausgedehnte Luft im Innern der Gefäße zieht sich wieder zusammen, die äußere Luft will nachdringen, wird aber durch den Gummiring daran gehindert, und so bleibt das Glas durch Luftdruck geschlossen. Sind zartfleischige Früchte oder Beeren während des Sterilisierens in die Höhe gestiegen, dann kann die Zuckerlösung zu stark sein oder es wurde durch zu rasche oder durch zu starke Erhitzung zu viel Saft abgegeben. In beiden Fällen sind die Früchte leichter als die sie umgebende Flüssigkeit geworden und steigen naturgemäß in die Höhe.

Konserven für Zuckerkranke werden im Weck-Apparat ohne Zucker, am besten ohne Wasser sterilisiert und der Süßstoff erst beim Gebrauch aufgelöst zugefügt. Beim Mitkochen von letzterem bekommt das Obst gerne einen Beigeschmack.

Diejenigen, welche gezwungen sind, ihre Vorräte auf dem Markt einzukaufen, müssen beim Sterilisieren von Gemüsen besonders sorgfältig vorgehen. Ware, welche beim Versand warm geworden oder durch Wässern wieder ein frischeres Aussehen erhalten mußte, ist vollständig ungeeignet zum Sterilisieren. Das Gemüse sollte unmittelbar aus dem Garten in die Gläser wandern. Vom Vordämpfen ist man in den letzten Jahren wieder abgekommen. Die in den Gemüsen befindlichen, stark riechenden Stoffe werden beim Vordämpfen zurückgehalten und sind die Ursache, wenn beim Öffnen eines sonst tadellos aussehenden Glases ein dungartiger Geruch ausströmt und der Inhalt dadurch unbrauchbar ist.

Die sorgfältig nach ihrer Art geputzten Gemüse werden in kleinen Mengen in Salzwasser vorgekocht, in die Gläser gefüllt, wobei

man darauf achtet, daß bis zum Glasrand ein 2 cm freier Raum bleibt. Gemüsegläser dürfen auch nicht zu stark gefüllt sein, da die Gemüse schon durch das Vorkochen zusammenfallen. Der Inhalt der zu fest gefüllten Gläser geht leicht in Gärung über und wird unbrauchbar. Das Abkochwasser wird seiner wertvollen Nährsalze wegen zum Auffüllen der Gläser verwendet, die starkriechenden Stoffe entweichen beim Vorkochen im offenen Topfe mit dem Dampf. Die Salzlösnug, welche etwa noch zum Auffüllen der Gläser notwendig wird, besteht aus 1 l Wasser und 10 g = 1 Eßl. Salz. Gemüse wird stets bei 98° C sterilisiert. Die Zeitdauer richtet sich nach der Größe und Weite der Gläser. Schlanke Gläser brauchen meistens 1 Std., während weite Gläser z. B. mit 2 l Inhalt 1½ Std. Kochzeit beanspruchen. Das Wasser im Sterilisiertopf soll so hoch sein, daß das Glas nur etwa 1 cm hoch darüber hinausragt. Dem Einwurf, daß man dabei zu viel Brennmaterial verbraucht, steht das bessere und sicherere Resultat entgegen, außerdem wird eine praktische Hausfrau für heißes Wasser stets Verwendung finden. Gemüsegläser müssen nach dem Fertigsterilisieren gleich aus dem Kessel gehoben und an einen zugfreien Ort gestellt werden. Je rascher die Abkühlnug erfolgt, je besser bleibt der Inhalt. Auch von dem bisher üblichen Nachsterilisieren ist man durch das Vorkochen der Gemüse ganz abgekommen. Ganz junge Gemüse können ohne vorzukochen gleich in heißem Fett, nach Belieben mit feingeschnittenen Zwiebeln oder Petersilie und dem nötigen Salz gedämpft, nach Zugabe der notwendigen Fleischbrühe aber ohne Mehl weichgedämpft, in Gläser gefüllt und sterilisiert werden. Niemals gebe man einem zu sterilisierenden Gemüse Mehl bei, da letzteres leicht in Gärung übergeht und der Glasinhalt unbrauchbar wird.

Nach dem Erkalten werden die Gläser abgewaschen und trocken gerieben. Als Aufbewahrungsort wähle man einen trockenen, kühlen, zugfreien, nicht hellen Raum. In den ersten Wochen nach dem Sterilisieren muß öfters nachgesehen werden, ob noch alle Gläser geschlossen sind. Sollte ein Obstglas offen sein, so wird dieses, wenn der Inhalt noch gut ist, nochmals sterilisiert. Gemüse sollte, wenn noch brauchbar, gleich verwendet werden.

Der ausgebrauchte Apparat wird gut trocken ausgerieben. Das Thermometer verwahre man nur hängend, nie liegend, an einem sicheren Orte, damit die Quecksilbersäule nicht beschädigt werden kann. Die Gummiringe werden nach jeder Benützung in Sodawasser ausgewaschen und zum Trocknen auf ein Tuch gelegt. Sodann legt man sie um ein umgestülptes Geleeglas oder einen hölzernen Zapfen glatt übereinander und bewahrt sie kühl, luftig und an einem zugfreien, nicht zu hellem Orte auf. Alle 6—8 Wochen wird das Auswaschen wiederholt. Dadurch bleiben die Ringe weich und können jahrelang verwendet werden. Bei Neueinkauf achte man ja darauf, daß der Ring die Stempelmarke „Weck" besitzt.

Der hohe Preis der Baumwollwatte hat das beliebte Einmachverfahren mit Watteverschluß fast verdrängt; wo es noch angewendet wird, soll man nur solche Früchte einlegen, die sich nicht verfärben.

Das vorgerichtete Obst wird in reine Früchte- oder Weinflaschen eingefüllt und mit Zuckerlösung übergossen; doch muß mindestens ein 7—8 cm breiter Rand freibleiben, der nach dem Abwaschen gut trocken gerieben wird. Mit reinen Händen dreht man nun aus chemisch reiner Watte einen festen Stöpsel. Man legt dabei ein ziemlich großes Stück Watte auf die linke Handfläche und rollt dasselbe von allen Seiten ein, bis der Wattestöpsel genügend groß und fest ist. Er wird sodann in den Flaschenhals drehend so fest eingedrückt, bis er bei ziemlich starkem Druck nicht mehr nachgibt. Zwischen dem Glasinhalt und dem Stöpsel muß nun noch ein 3—4 cm breiter Zwischenraum sein, damit die Watte beim Sterilisieren nicht naß wird. In diesem Falle würde das Obst nicht halten. Die Flaschen werden nun in einen Sterilisierkessel eingestellt, oder in Ermangelung eines solchen mit Hilfe von Holzwolle, Heu oder Stroh in einen Waschkessel gepackt. Die Flaschen dürfen sich nicht berühren. Nach der Zugabe von Wasser (die Flaschen müssen ¾ im Wasser stehen) werden die Früchte wie die im „Weck" sterilisiert. Nach dem Erkalten werden die Wattekorke abgebrannt, wobei man erkennt, ob der Wattekork fest ist. Brennt er tief ein, ist das ein Zeichen, daß der Kork nicht fest genug ist und Luft zutritt. Beim Gebrauch der Gläser wird die steifgewordene Watte in einer reinen Schachtel verwahrt nud vor der Wiederverwendung in einem Salatseiher mit einem gut schließenden Deckel versehen über brennendem Schwefel gehängt. Vor dem Einstecken in das Glas wird über jeden Wattekork eine frische, dünne Watteschichte gezogen.

Ein sehr einfaches Einmachverfahren, das besonders von unbemittelten Hausfrauen angewendet werden dürfte, ist der Verschluß mit Pergamentpapier. Die Gläser sollen dazu keine zu weite Öffnung haben. Die Früchte werden nach Vorschrift in die gut gereinigten Gläser eingefüllt und mit Zuckerlösung übergossen. Sodann werden die Öffnungen mit Schweinsblasen oder Pergamentpapier und einem nassen Bindfaden verschlossen, wobei man vorher das zugerichtete Pergamentpapier durch Einlegen in kaltes Wasser geschmeidig macht. Die zugebundene Glasöffnung belegt man dicht mit Salizylsäure und schützt diese vor dem Abfallen durch Überbinden eines zweiten Pergamentpapierverschlusses. Die Salizylsäure schützt vor dem Eindringen zerstörender Bakterien. Beim Öffnen des Glases wird die Salizylsäure, sowie das Papier sorgsam gesammelt, um beim nächsten Einkochen wieder verwertet werden zu können. Die zugebundenen Gläser werden weiter wie die am Anfang beschriebenen Weckgläser sterilisiert.

Das Sterilisieren von Obst ohne Flüssigkeit, sondern nur mit Grießzucker oder das sog. Eindünsten erfolgt meist in Steinkrügen

oder Weinflaschen. Hauptsächlich für Kirschen und Heidelbeeren, auch für Zwetschgen kommt dieses Einmachverfahren in Betracht. In die reinen Gefäße werden die Früchte unter öfteren Aufstoßen auf einem mit Tüchern belegten Tischfuß eingefüllt, mit 2—3 Eßlöffel Zucker überstreut und gut verschlossen, und zwar kann dies mit Pergamentpapier, Schweinsblase oder Korkstöpseln geschehen. Letztere muß man kreuzweise mit Schnur oder auch mit einem Leinwandläppchen überwinden, da sie sonst beim Kochen ausgetrieben werden. Die Krüge kocht man nun im Wasserbad ½ Std. Zu diesem Zwecke belegt man große Töpfe oder den Waschkessel mit Heu, Holzwolle oder alten Tüchern, verpackt die Krüge einzeln in das gleiche Material und stellt sie nebeneinander in große Töpfe oder Waschkessel. Die Krüge dürfen sich aber nicht berühren. Man gießt nun so viel kaltes Wasser zu, bis sie ¾ darin stehen, läßt die Gefäße ½ St. kochen und im Wasserbad erkalten; würden sie nämlich rasch abkühlen, so könnten sie leicht springen. Um den Verschluß möglichst luftdicht zu machen, taucht man nach dem Erkalten die trockenen Korkstöpsel und noch etwa ½ cm des Halses in flüssiges Harz, Paraffin oder in flüssigen Flaschenlack und dann sofort einige Sekunden in kaltes Wasser, damit der Überzug glatt und gleich fest wird.

Eine ebenfalls zu empfehlende Art, Obst einzumachen, ist das Einschwefeln von Kompott. Je nach dem Zucker- und Säuregehalt der Frucht rechnet man auf 4—8 Pfd. Obst 1 Pfd. Zucker. Derselbe wird mit dem nötigen Wasser zur Perle geläutert (siehe Nr. 1432), das vorgerichtete Obst zuzugeben und vom Kochen abgerechnet, je nach der Härte des Fruchtfleisches 10—20 Min. gekocht. Während dieser Zeit hält oder stellt man Gläser oder Krüge über brennenden Schwefel, bis sie ganz mit Schwefeldämpfen gefüllt sind — Gläser sind ganz milchweiß —, stellt sie in kaltes Wasser, füllt das kochende Kompott mit Hilfe eines Papiertrichters rasch ein und verschließt das Gefäß sofort mit vorgerichteter Watte, Schweinsblase oder auch mit Pergamentpapier. Bei Anwendung von letzterem streut man auf den ersten Pergamentverschluß Salyzilsäure und hält diese durch einen zweiten Papierverschluß fest.

Will man Kompott oder Marmelade mit Pech abschließen, wählt man Gläser, deren Hals sich nach oben weitet. Soll Kompott eingefüllt werden, so muß man die Gefäße zuvor schwefeln. Man kocht die vorbereiteten Früchte mit Wasser und Zucker (Verhältnis siehe nachfolgende Kochschriften), füllt sie heiß in die Gläser, gießt den stark eingekochten Saft darüber und läßt die Früchte mit einem Tuch bedeckt erkalten. Sodann trocknet man den oberen Rand gut ab und gießt langsam flüssiges aber nicht heißes Pech oder Harz über die Früchte; man kann auch zuerst ein in Kirschwasser getauchtes Papier, das genau die Größe des Gefäßhalses hat, darauflegen und über dieses das Pech gießen. Das Harz oder Pech wird in einem

reinen Topf auf der Seite des Herdes flüssig gemacht. (Vorsicht weil feuergefährlich.) Wurde es schon einmal verwendet, dann muß es vor Gebrauch aufgekocht werden. Soll ein mit Pech verschlossenes Glas geöffnet werden, so taucht man dessen Hals so weit in heißes Wasser, daß die Pechschichte am Rand erweicht und mit einem spitzen Geräte herausgeholt werden kann.

Um die Einführung und den Ausbau eines sehr empfehlenswerten Einmachverfahrens für Obstmark und Saft hat sich der „Verein für gärungslose Früchteverwertung" sehr verdient gemacht.

Bei diesem Verfahren werden all die leeren Weinflaschen, die in den meisten Haushaltungen vorhanden sind, wieder nutzbar gemacht. Die Hauptbedingung bei dieser Art der Konservierung ist rasches Arbeiten, damit der Hitzegrad, welcher die Haltbarkeit bedingt, während des Einfüllens nicht nennenswert sinkt, sondern auf der notwendigen Höhe, etwa 70° C, stehen bleibt. Es müssen darum alle Gefäße und Einmachgeräte gut vorgewärmt sein. Als Verschluß dienen gute Korke, von gerader, nicht zugespitzter Form, die man bei einer Länge von 4½ cm teilen und dadurch verbilligen kann. Zum Eintreiben der geraden Korke ist aber eine Korkmaschine notwendig.

Der zum Einfüllen erforderliche Trichter soll eine weite Einfüllröhre haben, die mit einer Rille versehen ist, damit beim Einfüllen die Luft abziehen kann. Sollte die Röhre länger als 2 cm sein, dann läßt man sie von einem geeigneten Handwerker kürzen. Bevor man anfängt zu kochen, werden die am Tage zuvor in Sodawasser eingeweichten Flaschen mit einer Flaschenbürste gereinigt, in frischem Wasser geschwenkt und zum Vorwärmen in den lauwarmen Wärmeofen, oder in das Wasserschiff, oder in ein Gefäß mit heißem Wasser gelegt. Die Korke werden in heißes Wasser geworfen, nach 5 Min. herausgeholt, geteilt und sofort wieder in das kochende Wasser zurückgelegt, in welchem sie bis zum Gebrauch etwa ¼ Std. in gut geschlossenem Gefäß kochen müssen.

Die nach ihrer Art vorgerichteten, klein geteilten Früchte werden in einem gut glasierten Einmachtopf, noch besser in einer Messingpfanne, je nach dem Saftgehalt mit oder ohne Wasser beigestellt und unter öfterem Rühren solange gekocht, bis die Früchte zusammenfallen und einen Brei bilden. Die Zugabe des Zuckers richtet sich nach dem Säuregehalt der Früchte, er dient bei diesem Einmachverfahren nicht nur Haltbarmachung, sondern nur zur Hebung des Aromas der Früchte, man kann also vollständig ohne Zucker kochen. Ist das Obstmark fertig, die Flaschen genügend vorgewärmt, sie sollen eine Wärme von 70° C haben, kann mit dem Einfüllen begonnen werden. Dies geschieht auf folgende Weise:

Auf dem dicht neben den Herd gerückten Küchentisch stellt man einen Topf oder eine große Schüssel mit heißem Wasser, stellt die heiße Flasche mit dem Trichter darauf hinein und füllt nun so rasch als möglich das Obstmark oder filtrierten heißen Obstsaft hinein

und sorgt dabei, daß die durch das Obst verdrängte Luft abziehen kann. In Ermangelung eines mit Rille versehenen Trichters steckt man eine dicke, reine Schnur hinein. Nach dem guten Ausreiben des noch freibleibenden Flaschenhalses wird der heiße Kork eingetrieben und die geschlossene Flasche mit dem Kopf nach unten in eine dazu hergerichtete Kiste oder Korb eingepackt. Die Kiste wurde zu diesem Zweck mit alten Decken und Tüchern gut ausgepolstert und zum Zudecken mit einem Kissen ausstaffiert. Die in den Flaschen vorhandene Hitze soll nämlich möglichst lang zusammen gehalten werden, um die beim Einfüllen mit der Luft hinzu getretenen Bakterien zu töten. Nach etwa ½—1 Std. werden die Flaschen der Kiste entnommen und die Korke nach dem Erkalten mit Pech oder dgl. luftdicht verschlossen. Die Aufbewahrung der Flaschen erfolgt liegend wie bei Wein in einem trockenen, kühlen Raum.

Sehr bekannte Einmachverfahren sind das Einkochen von Früchten zu Mus und Marmelade. Mus erhält man durch längeres Kochen der Früchte mit wenig oder keinem Zuckerzusatz. Die Haltbarkeit wird bei der Musbereitung durch Wasserentziehung erreicht. Am häufigsten werden Zwetschgen, Äpfel und Birnen zu Mus verarbeitet. Der unter dem Namen Obstkraut bekannte Brotaufstrich ist der zu Syrup eingekochte Apfel- oder Birnensaft, der durch Keltern des Obstes gewonnen wird. — Werden Früchte mit reichlich Zucker und nur bei kurzer Zeitdauer eingekocht, damit sie ihre schöne Form, Farbe und das Aroma behalten, so erhält man Marmelade.

Saft kann mit wenig Ausnahmen fast von allen Früchten gewonnen werden. Die Saftentziehung erfolgt entweder durch Abpressen, oder durch Erhitzung der Früchte und außerdem durch Gärung. Bei letzterer Art geht aber der für die Ernährung so wertvolle Fruchtzucker in Alkohol über.

Einige Obstsorten enthalten in ihrem Fruchtfleisch Pektinstoffe oder Geleebildner. Wird der aus solchen Früchten gewonnene Saft mit dem nötigen Zucker gekocht, dann wird er nach dem Erkalten steif, man sagt er geliert. Hauptsächlich wird Johannisbeersaft zu Gelee verarbeitet. Diese Stoffe verlieren aber ihre Wirkung, wenn die Früchte oder der entzogene Saft bei schwüler Witterung in Gärung gerät.

Sollen Marmeladegläser mit Pergamentpapier verschlossen werden, dann wird dasselbe zugeschnitten, in kaltes Wasser gelegt und vor Gebrauch zwischen einem reinen Küchentuch getrocknet. Stehen zur Aufbewahrung von Marmelade oder Saft Weckgläser zur Verfügung, dann wird die Marmelade oder der Saft nur mit dem zum Geschmack notwendigen Zucker eingekocht, in die Gläser eingefüllt, nach Vorschrift verschlossen und 10—15 Min. bei 80° sterilisiert.

Einen billigen Verschluß für Gelee- und Marmeladegläser bietet uns einfaches, weißes Seidenpapier, welches nach dem Zuschneiden in kalte, ungekochte Milch getaucht und vorsichtig über die gereinigte

Glasöffnung gezogen und über den Rand gedrückt wird. Das Umbinden mit einem Bindfaden fällt weg, nach einigen Stunden erhält das Seidenpapier die Beschaffenheit von Pergamentpapier.

1432. Das Läutern des Zuckers.

Zu verschiedenen Zwecken, z. B. zum Einmachen von Obst, zur Herstellung von Glasuren u. dgl., wird Zucker häufig geläutert, und zwar um ihn zu reinigen, wie der Name schon sagt, oder weil man den Zucker in flüssigem Zustande gebraucht. Je nach der Verwendung läutert man ihn zu verschiedenen Graden, wobei man auf 1 Pfd. Zucker $^1/_8$ l Wasser zugibt. Zum Läutern des Zuckers benützt man am besten eine Messingpfanne, bringt Wasser und Zucker zum Kochen, schäumt ihn mit einem Messingschaumlöffel ab und läßt zur Probe von Zeit zu Zeit die Zuckerlösung vom Löffel ablaufen.

Beim 1. Grad oder der „großen Perle" bilden sich dabei große Tropfen.

Beim 2. Grad oder der „kleinen Perle" sind die letzten Tropfen beim Ablaufen vom Löffel klein und hängen an einem kurzen Faden.

Der 3. Grad ist der sog. „Faden". Am Löffel ziehen sich beim Abtropfen des Zuckers lange Fäden.

Der 4. Grad „Flug" oder „Bruch" genannt, ist daran erkennbar, daß der auf einen kalten Porzellanteller getropfte Zucker sofort erstarrt.

Kocht man den Zucker nun noch länger, so färbt er sich gelb und zuletzt braun. Gebräunten Zucker nennt man Karamel.

A. Früchte sterilisiert.

(Patentgläser, Früchte- oder Weinflaschen mit Watteverschluß, Gläser mit Schweinsblase oder Pergamentpapierverschluß.)

1433. Aprikosen oder Pfirsiche.

Zuckerlösung: 1 l Wasser, 400—500 g Zucker. — Sterilisierdauer in Gläsern von 8 cm Durchm. 25 Min. bei 12 cm Durchm. 35 Min., bei ganzen Früchten 10 Min. länger — bei 78 Grad.

Beim Einkauf achte man darauf, daß die Früchte sich gut vom Stein lösen, aber auch nicht zu reif sind. Man taucht sie 1 Min. in kochendes Wasser, zieht mit einem Obstmesser vorsichtig die Haut ab, löst den Stein aus, füllt die Früchte in die vorbereiteten Gläser, wobei man des hübscheren Aussehens wegen die Hälften schuppenartig mit der gewölbten Seite nach außen schichtet. Nach Belieben kann man Aprikosen auch ganz und ungeschält einlegen. Ein feineres Aroma bekommt das Obst, wenn man 3—4 geschälte Kerne dazwischen steckt. (Siehe Nr. 1431.)

1434. Birnen.

Zuckerlösung: 1 l Wasser, 300—400 g Zucker. — Sterilisierdauer in Gläsern von 8 cm Durchm. 25—30 Min., in Gläsern von 12 cm Durchm. 30—35 Min. Ganz harte Birnen bis zu einer Stunde. Bei 80 Grad.

Frisch geerntete Birnen werden geschält, der Stiel abgeschabt eventuell etwas abgeschnitten und damit die Früchte schön und hell bleiben in eine durch Salzwasser gezogene Küchenserviette gelegt. Sind alle Birnen vorgerichtet, werden sie ganz, halbiert oder in 4 Teile geschnitten, in die Gläser gefüllt, mit der kochenden Zuckerlösung begossen und nach Nr. 1431 weiter behandelt.

1435. Erdbeeren.

Zut.: 3 Pfd. Erdbeeren, 400—450 g Zucker. — Sterilisierdauer in Gläsern von 8 cm Durchm. 20 Min. bei 75 Grad.

Frische, am Morgen geerntete, nicht zu reife Erdbeeren, werden durch vorsichtiges Abdrehen von Stiel und Kelch befreit, es darf dabei kein Saft austreten. Wenn nötig zieht man die Früchte dabei Stück für Stück durch klares Wasser. Die so vorbereiteten Beeren werden in einer breiten Porzellanschüssel oder tiefen Platte mit dem Zucker bestreut und in einen kühlen Raum gestellt. Nach 24 Std. stellt man die Schüssel mit den Beeren auf einem Röstchen auf die Seite des Herdes, wobei man durch öfteres Schütteln der Schüssel ein Heißwerden der Beeren zu vermeiden sucht. Hierauf legt man die Beeren zum Ablaufen des ausgeschiedenen Saftes auf ein gebrühtes Haarsieb und schichtet sie nach 1 Std. mit einem Eßlöffel in reine Gläser. Den aufgefangenen Saft kocht man in einer Messingpfanne langsam ein, gießt ihn über die Beeren und sterilisiert diese sehr langsam nach Vorschrift Nr. 1431.

1436. Heidelbeeren.

Zut.: 5 Pfd. Beeren, 600—700 g Zucker. — Sterilisierdauer in Gläsern von 8 cm Durchm. 20 Min., in Gläsern mit 12 cm Durchm. 25 Min. bei 80 Grad.

Die Beeren werden verlesen, gewaschen und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Nach einer Stunde vermischt man Beeren und Grießzucker in zwei Schüsseln und stellt diese mit einem reinen Tuch bedeckt in den Keller oder in einen sonstigen kühlen Raum. Am andern Tag füllt man die Früchte fest in reine Gläser, verschließt diese nach Vorschrift und behandelt sie weiter wie in Nr. 1431 angegeben ist. So sterilisiert können die Beeren zu Kuchen verwendet werden.

1437. Himbeeren oder Brombeeren.

Zut.. 2 Pfd. Himbeeren, 300 g Zucker oder 2 Pfd. Brombeeren, 375 g Zucker. Sterilisierdauer in Gläsern von 8 cm Durchm. 15 Min. bei 75—78 Grad.

Die verlesenen Beeren werden mit Grießzucker gut gemischt, in einer Porzellanschüssel mit einem reinen Tuch bedeckt 12—24 Std.

in den Keller gestellt, sodann mit dem Saft in die Gläser gefüllt und sehr langsam sterilisiert.

1438. Johannisbeeren.

Zuckerlösung: 2 Pfd. Zucker, 1 l Wasser. — Sterilisierdauer in Gläsern mit 8 cm Durchm. 15—20 Min. bei 75—78 Grad.

Große Beeren werden vorsichtig abgestreift, gewaschen, fest in reine Gläser gefüllt und mit kochender Zuckerlösung begossen. Hierauf verschließt man die Gläser, stellt sie in den Topf und sterilisiert nach Vorschrift. Johannisbeeren verlieren leicht die Farbe; sie sollen darum dunkel aufbewahrt werden.

1439. Kirschen.

Zuckerlösung: Für süße Kirschen 300 g Zucker, 1 l Wasser. — Für Sauerkirschen 800 g Zucker, 1 l Wasser. — Sterilisierdauer in Gläsern von 8 cm Durchm. 30 Min., in Gläsern von 12 cm Durchm. 40—45 Min. bei 80 Grad. Ganz große, harte Kirschen brauchen manchmal bis 60 Min.

Feste Kirschen werden entstielt, gewaschen und fest in Gläser oder Flaschen eingefüllt. Man übergießt sie mit kochender Zuckerlösung und sterilisiert sie nach pünktlichem Verschließen nach Vorschrift.

1440. Mirabellen.

Zuckerlösung: 500 g Zucker, 1 l Wasser. — Sterilisierdauer in Gläsern mit 8 cm Durchm. 25 Min., in Gläsern mit 12 cm Durchm. 30—35 Min. bei 78 Grad.

Beim Einkauf achte man darauf, daß man die sogenannten Metzer Mirabellen, die beim Sterilisieren nicht platzen, erhält. Ferner dürfen die Früchte nicht zu reif sein, sondern müssen sich fest anfühlen. Sie werden gewaschen, ganz oder entsteint in Gläser gefüllt und mit der lauwarmen Zuckerlösung übergossen. Alsdann sterilisiert man die Früchte möglichst langsam nach Anweisung Nr. 1431. Ist die oberste Schicht Mirabellen nicht mit Zuckerlösung bedeckt, färbt sie sich braun. Man tut also gut, nach dem Sterilisieren die Gläser daraufhin zu prüfen und wenn nötig mit Zuckerlösung aufzufüllen. Die Gläser werden in diesem Fall sofort geöffnet, aufgefüllt und nochmals 10 Min. sterilisiert.

1441. Rhabarber.

Zut.: 4 Pfd. Rhabarber, 1 Pfd. Zucker. — Sterilisierdauer in Gläsern mit 8 cm Durchm. 25 Min., in Gläsern von 12 cm Durchm. 30—35 Min. bei 80 Grad.

Fleischige, rotstielige Rhabarberstengel, am besten von der ersten Ernte, werden geschält, oder ungeschält, in 2—3 cm lange Stückchen geschnitten, mit dem Grießzucker gemischt, nach 3—4 Std. in die Gläser gefüllt und weiter nach Vorschrift Nr. 1431 behandelt.

1442. Reineklauden.

Zuckerlösung: 700 g Zucker, 1 l Wasser. — Sterilisierdauer in Gläsern von 8 cm Durchm. 25 Min., in Gläsern von 12 cm Durchm. 30—35 Min. bei 78 Grad.

Beim Einkauf von Reineklauden muß man sehr darauf bedacht sein, daß die Früchte sehr fest, grün und nicht fleckig sind. Nach dem raschen Waschen sticht man jede Frucht mit einem feingeschnittenen Hölzchen etwa 4—6 mal und füllt sie in die Gläser. Die Zuckerlösung wird nur warm darüber gegossen und die Früchte langsam sterilisiert.

1443. Unreife Stachelbeeren.

Zuckerlösung: 800 g Zucker, 1 l Wasser. — Sterilisierdauer in Gläsern von 8 cm Durchm. 25 Min., in Gläsern von 12 cm Durchm. 30 Min. bei 80 Grad.

Möglichst ausgewachsene, aber ja nicht reife Stachelbeeren werden von Kelch und Stiel befreit, rasch gewaschen und jede Beere mit einem fein gespitzten Holzstäbchen 5—6 mal gestochen. Alsdann übergießt man sie in einer Porzellanschüssel mit der kochenden Zuckerlösung und sobald sie etwas gelb geworden sind (nach etwa 5 Min.) werden sie zum Ablaufen auf ein gebrühtes Sieb gelegt. Während man nun die abgetropften Früchte in Gläser füllt, wird die aufgefangene Zuckerlösung zum Sieden gebracht und wieder über die Früchte gegossen. Die weitere Behandlung richtet sich nach Anweisung Nr. 1431.

1444. Trauben für Kuchen.

Zuckerlösung: 400 g Zucker, 1 l Wasser. — Sterilisierdauer in Gläsern von 8 cm Durchm. 25 Min., in Gläsern von 12 cm Durchm. 35 Min. bei 80 Grad.

Trauben werden nach dem Waschen abgebeert, in Gläser gefüllt, mit lauwarmer Zuckerlösung begossen und sterilisiert. Beim Gebrauch werden die Beeren abgeschüttet und wie frisch zu Kuchen, Strudel u. dgl. verwendet. Die zurückbleibende Zuckerlösung benützt man eingekocht zum Glasieren der Kuchen.

1445. Zwetschgen.

Zuckerlösung: 500 g Zucker, 1 l Wasser. — Sterilisierdauer in Gläsern von 8 cm Durchm. 25 Min., in Gläsern von 12 cm Durchm. 35 Min. bei 78—80 Grad.

Möglichst feste, nicht zu reife Zwetschgen werden geschält oder ungeschält, entsteint oder unentsteint in Patentgläser, Früchteflaschen oder Einmachgläser eingefüllt und mit kochender Zuckerlösung übergossen. Man verschließt die Gefäße je nach ihrer Art und sterilisiert sie nach Vorschrift.

1446. Heidelbeeren, Kirschen, Birnen, Zwetschgen u. dgl.

Möglichst frische Früchte werden je nach ihrer Art vorbereitet, gewaschen und nach dem Abtropfen in die gut gereinigten Gefäße (Wasserkrüge, Flaschen usw.) gefüllt. Von Zeit zu Zeit stößt man

den Krug auf einem Tuch fest auf, damit die Früchte dichter zusammen kommen und streut zuletzt 2 Eßlöffel Grießzucker darauf. Nun verschließt man die Krüge mit Korkpfropfen und überbindet sie mit einem Leinwandläppchen, damit diese beim Kochen nicht herausgetrieben werden. In einen Kessel gibt man eine 8 cm dicke Lage Heu, Holzwolle oder Stroh und verpackt die Flaschen mit demselben Material so in den Kessel, daß die Gefäße sich nicht berühren können. Hierauf gießt man soviel kaltes und lauwarmes Wasser darüber, daß die Krüge ¾ in der Flüssigkeit stehen, deckt den Topf gut zu, bringt das Wasser langsam zum Kochen, bis es Bläschen zieht und läßt die Früchte bei dieser Temperatur 20—30 Min. dünsten; harte Früchte brauchen längere Zeit. Sodann zieht man den Kessel vom Feuer weg, bei einem festgemauerten Waschkessel zieht man die Glut aus dem Feuerraum, läßt die Flaschen im Wasser erkalten und überzieht die Korken, wenn sie gut trocken sind, mit Pech oder Flaschenlack. Die Flaschen werden an einem kühlen, luftigen Ort aufbewahrt.

B Kompotte mit Pechverschluß.

1447. Aprikosen — Pfirsiche.

Feste, aber reife Früchte werden nach und nach einen Augenblick in kochendes Wasser getaucht, geschält, und beim Entsteinen in zwei Hälften geteilt. 1 Pfd. Zucker und $^1/_8$ l Wasser wird zur kleinen Perle gekocht, 4 Pfd. Früchte zugegeben und in der Zuckerlösung vorsichtig weichgekocht. Ein Einmachglas, dessen Hals sich nach oben weitet, wird gereinigt, die Früchte hineingefüllt und zwar bis 1 cm vom Rand entfernt. Mit einem reinen Tuch bedeckt, läßt man das Obst erkalten und verschließt das Glas nach Vorschrift.

1448. Erdbeeren.

1 Pfd. nicht zu große Erdbeeren werden vorsichtig durch Abdrehen von den Stielen befreit, in eine Glas- oder Porzellanschüssel gelegt und mit 1 Pfd. Grießzucker bestreut. Man stellt die Früchte 3 Tage in einen kühlen, staubfreien Raum und wendet sie täglich mit einem silbernen Löffel um. Am 3. Tage werden die Beeren mit dem aufgelösten Zucker in einer Messingpfanne 10 Min. vorsichtig gekocht (die Früchte müssen ganz bleiben) und sodann in Gläser gefüllt. Nach Belieben kann man den Saft, welcher in reicher Menge vorhanden ist, besonders in Flaschen füllen, und nach gutem Verschließen mit Watte, Kork, Gummiring oder Pergamentpapier noch 15 Min. sterilisieren. Die erkalteten Früchte werden nach dem Reinigen des Glases mit einer fingerdicken Pechschichte bedeckt. (Siehe Nr. 1431.) Der Aufbewahrungsort soll dunkel sein, um den

Beeren ihre Farbe zu erhalten. Der Saft eignet sich sehr gut zur Herstellung von Eis. (Man gibt auf 1 l Saft 1 l Milch oder Rahm und bringt die Flüssigkeit in die Gefrierbüchse.)

C. Kompotte in geschwefelten Gläsern.

1449. Heidelbeeren oder Kirschen.

1 Pfd. Zucker läutert man mit $^1/_6$ l Wasser zur kleinen Perle, gibt 6 Pfd. vorgerichtete, gewaschene Früchte zu und läßt sie 15—20 Min. kochen. Während dieser Zeit stellt man die Gläser über brennenden Schwefel, bis sie ein milchweißes Aussehen haben, füllt das heiße Kompott mit Hilfe eines Papiertrichters möglichst rasch ein und verschließt die Gläser sofort mit Pergamentpapier, Schweinsblase oder Watte. (Nr. 1431.) Bei Heidelbeeren kann man auf 1 Pfd. Zucker 8—10 Pfd. Früchte rechnen.

1450. Zwetschgen.

8—10 Pfd. entsteinte Zwetschgen mischt man mit 1 Pfd. Grießzucker, stellt das Obst, wenn es etwas Brühe gezogen hat, auf den Herd und kocht es weich (½ Std.). Sodann werden die Gläser — am besten Früchteflaschen — geschwefelt (Nr. 1431), das Obst eingefüllt und mit Wattekork oder Pergamentpapier verschlossen.

D. Früchte ungekocht aufzubewahren.

1451. Rhabarber.

Dazu verwendet man rotstielige, fleischige Stengel vom ersten Schnitt, welche ungeschält in ½ fingerlange Stückchen geschnitten werden. Diese steckt man in dunkle Flaschen, gießt reines Wasser darüber und läßt die Flaschen offen 24 Std. stehen. Nach Ablauf dieser Zeit füllt man, wenn nötig, noch etwas Wasser nach (dasselbe muß an den Kork anschließen) und verschließt die Flaschen mit reinen Korken. Diese werden des besseren Luftabschlusses wegen mit Pech oder Flaschenlack überzogen. Der Rhabarber wird in kühlem Raum liegend aufbewahrt und beim Gebrauch abgegossen und mit dem nötigen Zucker aufgekocht.

1452. Stachelbeeren.

Unreife, aber ausgewachsene Stachelbeeren werden nach dem Entfernen des Stiels und der Blume rasch gewaschen und in dunkle Flaschen gefüllt. Diese läßt man unter dem geöffneten Wasserhahnen

so lange stehen, bis die Flaschen ganz gefüllt sind und keine Luftbläschen mehr in die Höhe steigen. Alsdann verschließt man sie mit Kork und Flaschenlack und verwahrt die Flaschen liegend an trockenem, dunklem Ort. Beim Gebrauch werden sie abgegossen und wie frisch verwendet.

1453. Tutti-Frutti oder russischer Topf.

Mit dem Einlegen desselben beginnt man, sobald die ersten Früchte, die Erdbeeren, reif sind. In einen gut schließenden Steinzeug- oder Porzellantopf legt man eine Lage Grießzucker, breitet darüber 1 Pfd. verlesene, abgezupfte Erdbeeren, deckt den Rest von einem Pfund Zucker darauf und gießt soviel Rum oder Kirschwasser oder dgl. Alkohol darüber (¼ l), bis die Früchte vollkommen bedeckt sind. Nun stellt man den Topf gut zugebunden an einen kühlen Ort und rührt nach einigen Tagen, wenn der Zucker sich etwas gelöst hat, die Früchte mit einem silbernen Löffel behutsam um. Im Laufe des Sommers legt man Kirschen, Himbeeren, Johannis- und Stachelbeeren, geschälte, halbierte Aprikosen, Pfirsiche, Zwetschgen, Mirabellen und Trauben ein. Großsteinige Früchte werden vorsichtig entsteint und immer beim Zugeben auf 1 Pfd. Früchte 1 Pfd. Zucker gerechnet. So oft als nötig gießt man Alkohol darüber (nicht zu viel). Ist der Zucker vollständig aufgelöst, bindet man den Topf zu und verwahrt ihn an einem kühlen Ort.

E. Früchte als Marmelade, Mus u. dgl.

(Siehe Nr. 1431.)

1454. Aprikosenmarmelade.

Dazu verwendet man gut reifes Obst, das man durch Eintauchen in kochendes Wasser zum Schälen vorbereitet und nach dem Abziehen der Haut wiegt. Auf 1 Pfd. entsteinte Aprikosen gibt man ¾ Pfd. Zucker und läßt beides zusammen gut zugedeckt stehen, damit sich etwas Saft bildet. Hierauf kocht man die Marmelade unter öfterem Rühren, bis die Früchte weich und vollständig zusammengefallen sind. Will man die Marmelade besonders fein haben, wie man sie zum Füllen und Verzieren von Torten gebraucht, dann wird das weichgekochte Obst durch ein gebrühtes Haarsieb getrieben und hierauf dick eingekocht. Die Kochzeit beträgt je nach der Güte der Aprikosen 1 bis 1¼ Std.

1455. Brombeermarmelade.

2 Pfd. reife Brombeeren werden verlesen, wenn nötig, gewaschen und zum Abtropfen auf ein gebrühtes Sieb gelegt. In einer Messingpfanne werden 1½ Pfd. Zucker mit ⅛ l Wasser bis zur

kleinen Perle geläutert, die Beeren zugegeben und vom Siedepunkt an gerechnet etwa 15—20 Min. unter Abschäumen gekocht. Alsdann werden die Beeren mit dem Schaumlöffel in die vorbereiteten Gläser gefüllt, der Saft dick eingekocht, dazu gegossen und die Gläser nach dem Erkalten luftdicht verschlossen. Man kann die Brombeeren auch als Schüttelobst wie Himbeeren kochen. (Nr. 1459.)

1456. Fünf-Pfund-Früchte.

4 Pfd. Zucker stellt man mit ⅓ l Wasser in einer Messingpfanne auf den Herd, läutert den Zucker bis zur Perle, gibt dazu 1 Pfd. entsteinte, schwarze Kirschen, 1 Pfd. abgezupfte Johannisbeeren, 1 Pfd. Stachelbeeren, 1 Pfd. Erdbeeren und 1 Pfd. Himbeeren und kocht diese Früchte 3—40 Min. Kochend füllt man sie in Gläser und verschließt diese nach dem Erkalten luftdicht.

1457. Hägenmark herzustellen.

Die gut reifen Früchte der wilden Rose, die sog. Hagebutten, werden von Blüte und Stiel befreit und mit wenig Wasser weich gekocht. Sodann treibt man sie durch ein feines Haarsieb. Eine bessere, aber mühsame Herstellung ist folgende: die von Stiel und Blüte befreiten Hagebutten werden aufgeschnitten und die Körnchen herausgeschabt. (Letztere geben nach dem Trocknen einen gesunden Tee, den sog. Kernlestee, der in vielen Haushaltungen den schwarzen Tee ersetzt.) Die entkernten Früchte kommen in einen Holzständer, wo sie durch Gärung im Zeitraum von 5— 6 Tagen weich werden; sie müssen täglich umgewendet werden. Nun werden die weichen Früchte durch ein Haarsieb getrieben. Nach Belieben kann man sie vorher mit wenig Wasser auf dem Feuer noch weiter erweichen. Das so erhaltene Hägenmark wird nun mit Zucker haltbar gemacht.

1458. Hägenmark, gekocht.

1 Pfd. Hägenmark und 1 Pfd. Grießzucker werden in einer Messingpfanne einmal gut aufgekocht, in reine Gläser oder Töpfe gefüllt und diese nach dem Erkalten zugebunden. Durch längeres Kochen verliert das Mark seine Farbe. Stehen Weckgläser zur Verfügung, dann verwendet man nur die Hälfte des Zuckers und sterilisiert das eingefüllte Mark 10 Min. bei 90 Grad.

1459. Himbeer-, Johannisbeer-, Brombeermarmelade.

1 Pfd. gut vorbereitete Früchte werden mit 1 Pfd. Grießzucker in eine Messingpfanne gegeben, unter stetem Rütteln des Kochgefäßes auf dem Feuer zum Kochen gebracht und unter Abschäumung 10 Min. gekocht, wobei man den Schaumlöffel nach dem Ablegen des abgehobenen Schaums immer in frischem Wasser schwenkt. Nach 10 Min.

Kochzeit füllt man die fertige Marmelade kochend heiß in reine Gläser und stellt sie, mit einem Tuch bedeckt, zum Erkalten in einen staubfreien Raum. Vor dem Verschließen der Gläser kann man die festgewordene Oberfläche der Marmelade mit einem runden Papierblättchen belegen, das man in Kirsch- oder Zwetschgenwasser, Franzbranntwein oder dgl. getaucht hat. Bei schlechtem Aufbewahrungsort gibt man dem Alkohol etwas Salizylsäure zu. Um ein Springen der Gläser zu verhüten, werden die Gläser vor dem Einfüllen in kaltes Wasser gestellt.

1460. Einfaches Johannisbeermus.

1 Pfd. abgestreifte, gewaschene Johannisbeeren werden mit 1 Pfd. Zucker und 1 Pfd. geriebenen rohen Karotten in einer Messingpfanne so lange gekocht, bis die Masse anfängt dick zu werden. Man füllt die Marmelade kochend in reine Gläser und verschließt diese nach dem Erkalten.

1461. Oder:

2 Pfd. geputzte, erbsengroß geschnittene rohe Karotten, werden mit ½ l Wasser und 1 Pfd. Zucker unter fleißigem Umrühren weichgekocht. Während dieser Zeit kocht man 2 Pfd. vorbereitete Johannisbeeren mit 1 Pfd. Grießzucker unter Schütteln bis der Saft anfängt dick zu werden. Sind beide Erzeugnisse weich, werden sie zusammen geschüttet, nochmals aufgekocht und heiß in die vorbereiteten Gläser oder Töpfe gefüllt. Des geringen Zuckergehaltes wegen muß der Verschluß sehr gut sein. Auf dieselbe Weise kann man auch Preißelbeeren strecken.

1462. Kirschenmarmelade.

Schwarze, süße Kirschen werden rasch gewaschen, zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt und entsteint. Auf 1 Pfd. entsteinte Früchte gibt man 1 Pfd. Grießzucker, läßt die Früchte 1 Std. stehen und kocht die Marmelade in einer Messingpfanne unter öfteren Umrühren, bis sie anfängt dick zu werden. Nun füllt man sie noch heiß in Gläser, belegt sie nach dem Erkalten mit einem mit Kirschwasser getränkten Papier und verschließt das Glas luftdicht.

1463. Orangenmarmelade.

12 Orangen werden abgerieben und quer in sehr dünne Scheiben geschnitten. Die Kerne holt man mit einem silbernen Löffel heraus und legt sie in eine Tasse mit Wasser. Auf 1 Pfd. Orangenscheiben gießt man 1 l Wasser und kocht sie nach 24 Std. vorsichtig weich. Nach abermals 24 Std. wiegt man die gekochten Früchte, gibt auf 1 Pfd. 500 g Zucker und etwas von dem Wasser, in welchem die

Kerne liegen und kocht die Marmelade bis der Saft dicklich ist. Sie wird heiß in Gläser gefüllt und diese nach dem Erkalten zugebunden. Die Orangenmarmelade hat immer einen etwas bitteren Beigeschmack.

1464. Quittenmarmelade.

Die abgelaufenen Quitten, welche bei der Geleebereitung zurückbleiben, werden durch ein gebrühtes Haarsieb getrieben, das erhaltene Mark gewogen und auf 1 Pfd. ½ Pfd. Zucker zugegeben. Beides wird zusammen in einer Messingpfanne gekocht, bis die Marmelade dick ist.

1465. Zwetschgenmarmelade.

Die Zwetschgen werden einige Minuten in kochendes Wasser getaucht und in kaltem Wasser geschreckt, damit man die Haut gut ablösen kann und geschält. Zu 4 Pfd. entsteinten Zwetschgen gibt man 1 Pfd. Grießzucker, läßt die Früchte so lange stehen bis sie Brühe gezogen haben und kocht sie hierauf zu einer dicken Marmelade.

1466. Oder:

Zut.: 6 Pfd. ausgesteinte Zwetschgen, 2 Pfd. Zucker, 1½ Pfd. Gelbrüben.

Gelbrüben, noch besser Karotten, werden nach dem Putzen in dünne Scheiben geschnitten, gewaschen und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Sodann entsteint man die gewaschenen Zwetschgen und gibt sie nebst Zucker und Gelbrüben in einer Messingpfanne auf das Feuer. Unter öfterem Rühren kocht man die Marmelade so lange, bis die Gelbrübenscheibchen weich sind (1½ Std.). Noch heiß füllt man die Marmelade in reine Gläser und verschließt sie nach dem Erkalten luftdicht.

1467. Zwetschgenmus.

8—10 Pfd. gewaschene, entsteinte Früchte werden durch die mit kochendem Wasser vorher gebrühte Fleischhackmaschine getrieben und mit 1 Pfd. Zucker unter öfterem Rühren auf dem Herd oder im Backofen solange gekocht, bis der Löffel im Mus stecken bleibt. Sodann füllt man es in Töpfe, stellt diese in den Backofen, bis sich oben eine leichte Kruste gebildet hat und bindet sie zu.

1468. Zwetschgenmus ohne Zucker.

Gut reife, entsteinte Zwetschgen läßt man durch die gebrühte Fleischhackmaschine laufen und gibt sie ohne weitere Zugabe in einen Topf, in welchen man in die Mitte einen dicken Porzellanteller umgestürzt legt, um damit das Anbrennen des Muses zu verhüten. Oder man stellt das Mus in eine gut emaillierte Schüssel in den Backofen und läßt es darin so lange kochen, bis es vollständig dick ist und ein

Löffel darin stecken bleibt. Sodann wird es in die Töpfe eingefüllt, diese wie Nr. 1467 zum Überkrusten in den Backofen gestellt und nach dem Erkalten zugebunden.

1469. Quittenpasten.

Die bei der Herstellung von Quittengelee übrig bleibenden Schnitze werden durch ein Sieb geschlagen. Auf 1 Pfd. Quittenmark gibt man 1 Pfd. Grießzucker und kocht dies unter Rühren 10 bis 15 Min. Sodann schüttet man den Brei auf Pergamentpapier und streicht ihn mit einem großen Messer oder unlackierten Lineal glatt und gleichmäßig, je nach Belieben bis zu 1 cm dick aus. Man trocknet die Pasten auf einem Blech in dem abgekühlten Backofen, die Temperatur soll aber nicht mehr als 50 Grad Celsius betragen, je nach dem Saftgehalt muß sie an 3—4 Tagen eingestellt werden. Sehr praktisch ist eine Obstdörre zum Trocknen der Pasten. Doch empfiehlt es sich, des bessern Trocknens wegen immer nur die Hälfte der Horden zu belegen und beim Einschieben der letzteren darauf zu achten, daß über eine belegte Seite eine unbelegte kommt. Sobald man sie vom Papier glatt lösen kann, sind sie genügend trocken. Man schneidet sie in verschobene Vierecke oder sticht Förmchen aus, wendet diese in grobem Kristallzucker um und verwahrt sie in gut schließenden Blech- oder Porzellandosen. Verwendet man weniger Zucker, dann muß das Mark vor dem Aufstreichen länger gekocht werden.

1470. Apfelpaste

wird ebenso hergestellt wie Nr. 1469, doch gibt man auf 1 Pfd. Mark, je nach dem Zuckergehalt der Früchte, nur ½ Pfd. Zucker. Der Obstbrei wird dafür viel länger und zwar dick eingekocht und empfiehlt es sich, den Zucker erst nach längerer Vorkochzeit dazu zu geben.

1471. Quittenwürstchen.

Die gewaschenen Quitten werden in Schnitze geschnitten dabei von Blume, Stiel und allen vorhandenen schlechten Teilen befreit und mit soviel Wasser beigestellt als zum Weichkochen notwendig ist. Sobald sie weich sind werden sie durch ein Sieb getrieben und auf 1 Pfd. Mark 1 Pfd. Grießzucker zugegeben. Man darf um ein gutes Gelieren zu erreichen stets nur 1 Pfd. Quitten kochen. Nach einer Kochzeit von 15 Minuten füllt man die Quittenmasse in einen gereinigten Hammelsdarm. Derselbe wird einige Stunden vorher in kaltes Wasser gelegt und vor Gebrauch auf ein Wursthörnchen gezogen. Die eingefüllte Masse wird nun zu beliebig langen Würstchen abgebunden und diese zum Trocknen am besten in einen warmen Raum gehängt. Nach dem Abnehmen reibt man sie mit Spiritus ab und versieht die abgeschnittenen Würstchen mit farbigen Seidenschleifchen.

F. Früchte zu Gelee oder Saft verarbeitet.

(Siehe Nr. 1431.)

1472. Saftgewinnung.

Himbeeren, Johannisbeeren, Holunderbeeren, überhaupt Obst, dem man den Saft entziehen will, wird nach seiner Art vorgerichtet, also entweder verlesen, entsteint oder entstielt usw. Sodann stellt man in einen hohen, gut verschließbaren Emaille- oder Aluminiumtopf eine ziemlich breite Porzellan- oder irdene Schüssel, gibt in den Topf selbst soviel reines Wasser, daß das darin eingestellte Gefäß fest stehen bleibt und nicht umkippen kann. Nun bringt man dieses Wasser auf starkem Feuer zum Kochen, gibt etwa 2—3 Pfd. Früchte in eine reine, gebrühte Serviette und hängt diese so über die eingestellte Schüssel, daß der Saft gut ablaufen kann und aufgefangen wird. Die vier Ecken des Tuches werden über dem fest aufgelegten Deckel des Topfes zusammengebunden und dadurch der Früchtesack in der Höhe festgehalten. Je nach der Härte der Frucht läßt man das Wasser unter Zurückhaltung des stark strömenden Dampfes etwa 30—40 Min. kochen. (Der Druck des Dampfes bewirkt das Entsaften des Obstes.) Nun wird der Deckel samt der gefüllten Serviette abgehoben. Der abgelaufene Saft, der vollständig klar ist, wird mit oder ohne Zucker in reine Flaschen oder Gläser gefüllt und diese nach dem Verschließen noch etwa 20 Min. im Wasserbad gekocht, oder man kocht den Saft mit Zucker zu Gelee. Der Rückstand kann noch vollständig ausgepreßt oder mit etwas Zucker zu Mus verkocht werden. In reich eingerichteten Küchen verwendet man zur Saftgewinnung den Saftapparat der Firma Weck.

1473. Apfelgelee.

Zur Herstellung von Apfelgelee verwendet man am vorteilhaftesten Fallobst, doch kann auch aus nicht zu reifen Äpfeln, sowie aus Apfelschalen und Kerngehäusen Gelee hergestellt werden. Die Äpfel werden gewaschen, je nach der Größe halbiert oder in 4—6 Teile geschnitten, wobei alle fauligen, schlechten Teile, sowie Stiel und Blüte, nicht aber Kerngehäuse, entfernt werden. Man gibt das so vorbereitete Obst in eine Messingpfanne oder gut glasierten, vorher gut ausgekochten Email- oder Aliminiumtopf, gießt soviel Wasser darüber, daß die Schnitze ganz bedeckt sind und läßt sie auf der Seite des Herdes unter leisem Kochen 3—4 Std. gut ausziehen. Bei hartem Obst tut man gut, von Zeit zu Zeit vorsichtig darin zu rühren, damit der Geleebildner besser gelöst wird; achte aber darauf, daß das Obst nicht zu weich wird und sich Zellstoff löslöst. In letzterem Fall erhält man kein klares Gelee. Nachdem die Früchte gut ausgezogen sind, gießt man sie über eine ausgespannte, gebrühte Ser-

viette oder Filtriertuch und läßt den Saft abtropfen. Sollte er durch unrichtige Behandlung nicht klar sein, kann man ihn nochmals durch das Tuch oder einen Filtrierſack geben. Alsdann wird der Saft gemeſſen, in eine möglichſt breite Meſſingpfanne oder Aluminiumtopf gegeben (damit eine große Fläche für das zu verdämpfende Waſſer vorhanden iſt) und etwa ½ Std. gekocht. Nun erſt gibt man auf 1 l Saft mindeſtens 1 Pfd. Zucker zu, läßt ihn auf ſtarkem Feuer ſolange kochen, bis ein Tropfen auf einem kalten Teller ſtehen bleibt. Apfelgelee ſoll eine goldgelbe Farbe haben. Iſt dies erreicht, gießt man das Gelee in kleine, ſogenannte Sturzgläſer und verſchließt ſie nach dem Erkalten nach Vorſchrift Nr. 1431. Bei Verwendung von unreifem Fallobſt, welches noch wenig Aroma beſitzt, tut man gut, als Würze etwas Zitrone oder ½ Vanilleſchote mitzukochen. Eine größere Menge als 3 l Saft ſollte nie auf einmal gekocht werden. Bei zu großen Mengen geht die Verdampfung des Waſſers langſam vor ſich, der Geleebildenr wird dabei zerſtört, man erhält kein ſteifes, ſondern nur ein ſirupartiges Produkt. Zeigt ſich beim Öffnen eines Glaſes an der Oberfläche eine Zuckerſchichte, dann war der Verſchluß nicht dicht genug, die hinzutretende Luft hat den Zucker auskriſtalliſiert. Will man hellfarbiges Gelee haben, kocht man Kernhaus und Schale nicht mit. Wird Gelee in Weckgläſern aufbewahrt, dann dürfen die Gläſer erſt nach dem Steifwerden geſchloſſen und ſteriliſiert werden.

1474. Johannisbeergelee.

Der nach Nr. 1472 gewonnene Saft wird mit dem Zucker, und zwar rechnet man auf 1 l Saft 2 Pfd. Grieß oder Kriſtallzucker in einer breiten Meſſingpfanne zum Kochen gebracht und vom Zeitpunkt des Kochens an unter Abſchäumen 10 Min. gekocht. Nun ſtellt man die Geleegläſer in kaltes Waſſer, füllt die Flüſſigkeit kochend heiß ein und verſchließt die Gläſer nach Vorſchrift. Die in der Serviette zurückbleibenden Beeren werden ausgepreßt und der Saft ebenfalls zu Gelee verarbeitet, oder man gibt auf 1 Pfd. Früchte ½ Pfd. Zucker und läßt beides zuſammen ſo lange kochen, bis die Marmelade dick iſt.

1475. Oder:

1 Pfd. abgeſtreifte, gewaſchene Beeren werden mit 1 Pfd. Grießzucker in einer Meſſingpfanne unter Schütteln zum Kochen gebracht, 15 Min. auf ſtarker Flamme gekocht und auf ein ausgeſpanntes Filtriertuch gegoſſen. Unter das Tuch ſtellt man ein heißes Geleeglas, damit man das ablaufende Gelee, welches ſofort ſteif wird, nicht umfüllen muß. Die auf dem Tuch zurückbleibenden Beeren werden wieder in die Meſſingpfanne zurückgegeben und ſobald die Früchte

wieder anfangen zu kochen, in die bereit gehaltenen Marmeladegläser gefüllt und diese nebst den Geleegläsern nach dem Erkalten zugebunden.

1476. Himbeergelee.

Man stellt die verlesenen Früchte in einer Messingpfanne auf den heißen Herd und läßt sie langsam kochen, bis der Saft ausgetreten ist. Alsdann gießt man die Früchte auf ein ausgespanntes Filtriertuch, gibt auf ½ l abgelaufenen Saft 1 Pfd. Zucker und kocht beides zusammen, bis ein Tropfen der Flüssigkeit auf einem kalten Teller steif wird. Nun füllt man das Gelee in kleine Gläser und verschließt diese nach dem Erkalten. Da Himbeeren wenig Pektinstoffe (Geleebildner) haben, tut man gut, auf ¾ Pfd. Himbeeren ¼ Pfd. Johannisbeeren zuzugeben. Die abgetropften Früchte verwendet man zu roter Grütze, Fruchtbeiguß u. dgl.

1477. Quittengelee.

Wird wie Äpfelgelee hergestellt. Das zurückbleibende Fruchtfleisch wird durch ein Sieb gepreßt und zu Marmelade oder Pasten verarbeitet.

1478. Himbeer- oder Johannisbeersaft.

Die zerdrückten Beeren werden in einer Porzellanschüssel mit einem Tuch bedeckt 3—4 Tage in den Keller gestellt. Sie sollen während dieser Zeit zum Gären kommen und müssen öfters umgerührt werden, damit der Saft sich besser ausscheidet. Sodann werden die Beeren in einem Tuch ausgepreßt und der abgelaufene Saft filtriert. Auf 1 l Saft gibt man 1½ Pfd. Zucker und nach Belieben etwas Weinessig und kocht beides zusammen in einer Messingpfanne unter stetem Abschäumen, bis sich kein Schaum mehr bildet. Hierauf füllt man den Saft in Flaschen und verkorkt diese nach dem Erkalten luftdicht oder sterilisiert sie nach Vorschrift. Bei dieser Herstellung verliert der Saft durch das Gären wertvolle Bestandteile, es empfiehlt sich darum im Interesse der Ernährung die Einmachregel Nr. 1472 anzuwenden.

1479. Fruchtsäfte sterilisiert.

Der nach Nr. 1472 oder mit Hilfe einer Obstpresse gewonnene Saft von Früchten, wie Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Trauben, Rhabarber, Brombeeren u. dgl., wird filtriert mit oder ohne Zucker in Flaschen gefüllt und diese mit Ring und Glaskork oder bei Weinflaschen mit gewöhnlichem Kork versehen. Alsdann werden die Flaschen, je nach ihrer Art, entweder unter Federdruck oder die Weinflaschen, deren Korke man verschnürt hat, im Kessel

im Wasserbad ungefähr 20 Min. gekocht. Nach dem Erkalten werden die trockenen Korke mit Pech oder Flaschenlack verschlossen. (Siehe Nr. 1431.)

1480. Ungekochter Himbeer- oder Johannisbeersaft.

Für 3 l Früchte (Johannisbeeren, Himbeeren, Erdbeeren oder Brombeeren) bringt man 2 l Wasser zum Kochen, löst darin 40 g kristallisierte Weinsteinsäure auf und übergießt damit die Beeren. Nach 24 Std. läßt man den Saft durch ein Tuch ablaufen. Auf 1 l Saft gibt man 2 Pfd. Hutzucker, den man durch öfteres Umrühren zum Auflösen bringt. Man füllt sodann den Saft in weithalsige Flaschen, bindet diese mit einem Leinwandläppchen zu und stellt sie an einen nicht zu kühlen Ort, bis der Saft durch Gärung vollständig klar geworden ist. Er kann dann nochmals umgefüllt und verschlossen werden.

1481. Holundersaft und Mus.

Die gut reifen Beeren werden abgestreift, rasch gewaschen und mit wenig kaltem Wasser weichgekocht. Alsdann gießt man die Früchte auf ein reines Tuch, das man über einen umgestürzten Küchenschemel gebunden hat und läßt den Saft ablaufen. Diesem wird auf 1 l etwa 200 g Zucker beigegeben, der Saft in Flaschen gefüllt und 20 Min. sterilisiert. Den Rückstand treibt man durch ein Sieb, gibt auf 1 l Fruchtmark 400 g Zucker und kocht beides zusammen dick, wozu man ¾—1 Std. rechnen kann. (Siehe Nr. 1472.)

1482. Rhabarbersaft.

Dicke, rötliche Rhabarberstengel werden nach dem Waschen in 2 cm kleine Stückchen geschnitten, in Weckgläser gefüllt und zwar bis zu ⅔ der Höhe. Darauf gießt man eine Zuckerlösung von 1 l Wasser und 300—350 g Zucker kalt darüber, sterilisiert die Gläser nach dem richtigen Verschließen und Einstellen in den Apparat (Nr. 1431) ½ Std. bei 78 Grad.

Nach ungefähr 8 Wochen öffnet man die Gläser wieder, läßt den Saft ablaufen, filtriert ihn, um ihn hierauf wieder in Flaschen gefüllt bei 78 Grad 20 Min. zu sterilisieren. Den zurückbleibenden Rhabarber verwendet man zu Kompott.

1483. Schlehensaft.

Bei den hohen Preisen der Wald- und Gartenbeeren wird manche Hausfrau gerne nach der billigen Schlehe greifen und ein durststillendes, bei Erkrankungen der Luftwege heilbringendes Getränke herstellen. Die gewaschenen Beeren werden zum bessern Austreten des Saftes mit einer Nadel gestochen und hierauf nach Regel

Nr. 1472 entsaftet. 1 l Saft wird mit 600—700 g Zucker aufgekocht, kochend in Flaschen gefüllt und wie in Nr. 1479 fertig gemacht.

1484. Hagebuttenwein.

Zut.: 2 Pfd. Hagebutten, 2 Pfd. Zucker, 2 l Wasser.

Reife, gewaschene Hagebutten werden durchschnitten, in eine bauchige Korbflasche gefüllt und mit dem Wasser, das man mit dem Zucker aufgekocht und wieder kalt gestellt hat, übergossen. Die Flaschenöffnung schließt man mit einem leinenen Läppchen und stellt die Flasche in der Küche auf einen Schrank, so daß sie immer von warmer Luft umzogen wird. Es tritt nun eine Gärung ein, welche den Zucker in Alkohol überführt und bis zum Blühen der Rosen, etwa Mai, aus dem Gemenge ein südweinartiges Getränke hervorbringt. Dieses wird durch ein Tuch geseiht, in Flaschen gefüllt und gut verkorkt. Die zurückbleibenden Hagebutten, welche mit Zucker stark durchgezogen sind, werden durch Kochen erweicht, durch ein Sieb getrieben und das erhaltene Mark als Brotaufstrich, zum Füllen von Torten oder zur Herstellung von Beigüssen verwendet.

Kann das so gewonnene Hägenmark nicht sofort Verwendung finden, dann wird es eingeweckt oder noch etwas Zucker zugegeben und nochmals aufgekocht in Gläser gefüllt und gut zugebunden.

1485. Essigbereitung.

Hausfrauen, welche im Besitz von selbstgekeltertem Äpfel- oder Traubenwein sind, werden es nicht versäumen, den zum Salat notwendigen Essig selbst herzustellen. Läßt man nämlich alkoholhaltige Flüssigkeiten, wie Trauben- oder Apfelwein, Bier, Obstsaft u. dgl. in offenen Gefäßen stehen, verwandeln sie sich durch das Hinzutreten von den in der Luft enthaltenen Pilzen in Essig. Dieses Wissen benützt die Hausfrau, füllt trübe Reste von Traubenwein oder Apfelwein in eine bauchige Korbflasche oder noch besser in ein sog. Essigfäßchen, gibt ein Stückchen frisch gebackenes Schwarzbrot, das sie in Essig getaucht hat hinein, belegt die Öffnung mit einem Leinenläppchen und stellt das Gefäß im Sommer in die Sonne, im Winter in die Nähe des Ofens. Bei ruhigem Stehen bildet sich nach einiger Zeit an der Oberfläche der Flüssigkeit eine Haut, welche von Woche zu Woche sich verdickt und als Essigmutter bezeichnet wird. Nach etwa 5—6 Wochen probiert man, ob der Essig die notwendige Schärfe hat. Im bejahenden Falle wird die Flüssigkeit vorsichtig, daß die Essigmutter nicht verletzt wird, auf ein reines Sieb gegossen und der abgelaufene Essig in Flaschen gefüllt und verkorkt. Von der auf dem Sieb zurückbleibenden Essigmutter, welche meistens schon aus zwei Teilen besteht, löst man die hellere, jüngere Schichte ab und legt sie wieder in das Essigfäßchen, in welches man zuvor einige Liter

frischen Apfelwein gefüllt hat. Gibt man auch die alte Essigmutter zu, setzt sie sich nach einiger Zeit zu Boden und verursacht das Trübwerden des Essigs. Birnenwein eignet sich nicht zur Essigbereitung.

1486. Essigbereitung von Obstabfällen.

Äpfel- und Birnenschalen, Zwetschgen- oder Pfirsichkerne, welche noch von Fruchtfleisch beschlagen sind, werden nach der sorgfältigen Entfernung aller faulen Teile in eine bauchige Korbflasche gesteckt und mit soviel heißem Wasser begossen, daß das Obst gut damit bedeckt ist. Falläpfel oder Birnen treibt man durch die gebrühte Fleischmaschine und gibt sie ebenfalls dazu. Ferner auf 1 l Wasser 1 Eßlöffel Zucker. Mit einem Sieb zugedeckt, daß kein Ungeziefer, aber Luft zutreten kann, stellt man das Gefäß in die Sonne, im Winter in die Nähe des Herdes oder den Ofen. Schon nach einigen Tagen beginnt die Essiggärung, die man durch Zugabe eines kleinen Stückchen frisch gebackenen Brotes noch beschleunigen kann. Sobald dieselbe vorbei ist, wird der Essig abgegossen und mit Essigsprit verstärkt.

1487. Himbeeressig.

Zut.: 2 Pfd. Himbeeren, 1 l guten Weinessig, etwa 2 Pfd. Zucker.

2 Pfd. gut reife Himbeeren werden verlesen und mit 1 l gutem Weinessig übergossen und 3—4 Tage mit einem Tuch bedeckt in den Keller gestellt. Hierauf preßt man die Früchte mit Hilfe eines Tuches gut aus und stellt den erhaltenen Saft zum Klären nochmals 24 Std. in den Keller. Nach dieser Zeit gießt man ihn vorsichtig ab, gibt auf ½ l Saft 1 Pfd. Zucker und kocht den Essig in einer Messingpfanne unter Abschäumen ½ Std. Nun füllt man ihn in Flaschen und verschließt diese nach dem Erkalten luftdicht. Die ausgepreßten Himbeeren gibt man in den Estragonessig, den man für den Winter ansetzt.

1488. Estragonessig herzustellen.

Den so sehr beliebten Estragonessig kann sich jede Hausfrau während der Sommermonate selbst herstellen. Man braucht dazu eine große Korbflasche und einen Büschel echten, nicht ausgearteten Estragon. Man reibt beim Prüfen desselben ein Blättchen zwischen den Fingern; der Estragon muß stark duften. Der rasch gewaschene Estragon wird in die gereinigte Korbflasche eingedrückt, mit 6—8 l Essig begossen, und die Korbflasche gut verschlossen 3—4 Wochen an die Sonne gestellt. Will man den Essig besonders fein herstellen, gibt man eine handvoll Erdbeeren, ebensoviel Johannis- und Himbeeren und eine handvoll Zucker zu. Sobald der Essig fertig ist, wird er abgegossen, in Flaschen gefüllt, gut zugekorkt und verwahrt.

1489. Estragon oder dgl. Gewürzkräuter einzumachen.

Estragon wird abgestreift, gewaschen, in kleine Fläschchen gefüllt und mit heißem Weinessig übergossen. Die Fläschchen werden rasch verkorkt, in Holzwolle oder Tücher verpackt, in einen Topf gestellt und soviel Wasser zugegossen, daß die Flaschen ¾ damit bedeckt sind. Man kocht sie 15—20 Min., überzieht nach dem Erkalten die Korken mit Pech oder Flaschenlack und verwahrt den Estragon an einem kühlen Ort auf.

G. Früchte und Gemüse in Essig (Beilagen).

1490. Birnen in Essig und Zucker.

Hierzu eignen sich am besten Geißhirtle oder Bestebirnen, die frisch geerntet und nicht zu reif sein dürfen. Die Birnen werden geschält und damit sie nicht die Farbe verlieren, in eine durch Salzwasser gezogene, reine Küchenserviette gelegt. Für 3 Pfd. geschälte Birnen läutert man 1 Pfd. Zucker mit ½ l Weinessig, legt soviel Birnen hinein, daß sie bequem nebeneinander liegen und kocht sie so lange, bis man mit einem Holzstäbchen leicht einstechen kann. Nun legt man sie mit dem Schaumlöffel in einen Steinzeugtopf, kocht den zweiten Teil der Birnen und wenn man alle Früchte gekocht hat, gießt man den Saft darüber. Nach dem Erkalten werden die Gefäße zugebunden.

1491. Johannisbeeren oder Weichselkirschen.

Möglichst feste Kirschen werden ausgesteint; Johannisbeeren streift man mittelst einer Gabel von den Stielen und legt die Früchte in Essig, den man nach 24 Std. wieder abgießt. Nun gibt man zu 1 Pfd. Früchte 1 Pfd. Grießzucker, stellt die Schüssel einige Tage mit einem Tuch bedeckt in einen kühlen Raum, wobei man nicht vergessen darf, das Obst täglich mit einem silbernen oder Porzellanlöffel vorsichtig aufzurühren. Nach etwa 8 Tagen (sobald der Zucker vollständig gelöst ist) füllt man die Früchte in reine Gefäße und verschließt diese luftdicht. Man verwendet diese Art Obst als Beilage zu kaltem Reis, Mondampudding u. dgl.

1492. Kirschen als Beilage zu Fleisch.

Von großen, festen Kirschen schneidet man die Hälfte der Stiele ab und übergießt das Obst mit Weinessig, welchen man nach 24 Std. wieder abschüttet. Für etwa 2 Pfd. Kirschen kocht man 1 Pfd. Zucker mit ¼ l Wasser bis er klar ist, gibt die erkaltete Zuckerlösung über die Kirschen und läßt sie 3 Tage darin liegen. Nach dieser Zeit bringt man die abgeschüttete Zuckerlösung zum Kochen, gibt etwa die

Hälfte der Kirschen hinein, läßt sie einmal aufkochen und gibt sie mit dem Schaumlöffel in die Gläser oder Töpfe. Die übrigen Kirschen werden ebenfalls in der Brühe aufgekocht und samt der Brühe in Steinzeugtöpfe eingefüllt. Die Töpfe werden nach dem Erkalten verschlossen und in kühlem, trockenen Raum aufbewahrt.

1493. Eingemachte Nüsse.

Zut.: 1 Pfd. Nüsse, 1 Pfd. Zucker, $^1/_8$ l Wasser, $^1/_{16}$ l Essig, 6 Nelken, $^1/_2$ Stange Zimt.

Grüne Nüsse, die etwa an Johanni vom Baum geholt werden, werden gewaschen, mit einem spitzen Holzstäbchen 3—4 mal durchstochen und in kaltes Wasser gelegt, bis sie schwarz sind. Man rechnet dazu 10 bis 14 Tage; das Wasser muß täglich erneuert werden, und außerdem sollen die Nüsse während dieser Zeit in einem kühlen Raum stehen. Sodann kocht man die Nüsse in reichlich Wasser, am besten in einer Messingpfanne so weich, daß eine an eine Stecknadel angespießte Nuß leicht abfällt. Kocht man die Nüsse zu weich, so fällt später die äußere Schale ab und der Saft wird trübe. Gekocht läßt man die Früchte 24 Std. stehen. Hierauf bringt man den Zucker mit der angegebenen Menge Wasser und Essig zum Kochen und läutert ihn unter Abschäumen bis zur kleinen Perle. Man gibt sodann die Nüsse samt Zimt und Nelken zu, läßt sie einigemal aufkochen und füllt sie in gut reine Töpfe. Nach dem Erkalten werden letztere zugebunden.

1494. Pfirsiche in Essig.

Große, feste Pfirsiche werden vorsichtig geschält, entsteint und gewogen. Für 1 Pfd. vorgerichtete Pfirsiche bringt man ¼ l guten Weinessig mit ½ Pfd. Zucker zum Kochen, gibt 1 Stange Zimt und ein Stückchen Ingwer zu, schäumt ab und gießt die Flüssigkeit lauwarm über das Obst. Nach 24 Std. kocht man den abgegossenen Saft auf, schäumt wieder ab und gießt den Saft heiß über die Früchte. Am dritten Tag wird er nochmals zum Kochen gebracht, die Früchte darin etwa 1 Min. gekocht, herausgenommen, in Gläser gefüllt und der Saft, nachdem man ihn etwas dick gekocht hat, darüber gegossen. Nach dem Erkalten werden die Pfirsiche, um sie unter der Brühe zu halten, mit einem Porzellantellerchen beschwert und die Gefäße mit Pergamentpapier zugebunden.

1495. Eingemachte Preißelbeeren oder schwarze Johannisbeeren.

Die Preißelbeeren, welche schön rot und fest sein sollen, werden verlesen, wobei alle grünen und schwarzen Früchte entfernt werden. Für 3 l gewaschene Beeren läutert man in ¼ l Weinessig 1½ Pfd. Zucker, gibt die Beeren und 1 Stange Zimt zu, kocht sie etwa 10 Min.,

um sie dann mit dem Schaumlöffel in den Steinzeugtopf zu füllen. Der Saft wird, nachdem er noch etwas eingekocht wurde, über die Beeren gegossen. Statt Weinessig kann man auch Weiß- oder Rotwein verwenden.

1496. Ungekochte Preißelbeeren.

1 Pfd. gewaschene Preißelbeeren werden mit ¾ Pfd. Grießzucker 1 Std. gerührt, in Gläser gefüllt und diese zugebunden.

1497. Essigzwetschgen.

Dazu verwendet man nur große, feste, mit Stielen versehene Früchte. 4 Pfd. derselben werden abgerieben, mit einem dünn zugespitzten Hölzchen 4—5 mal gestochen und in eine Porzellan- oder irdene Schüssel gelegt. ½ l Essig, ¼ l Wasser, 2 Stangen Zimt und 2 Pfd. Zucker werden aufgekocht und erkaltet über die Zwetschgen gegossen. Am 3. Tag wird der abgegossene Saft wieder aufgekocht und lauwarm über die Früchte gegeben. Am 4. Tag wird der Saft wieder zum Kochen gebracht, etwa 8—10 Zwetschgen einmal darin aufgekocht, diese in einen Steinzeugtopf gelegt und eine zweite Partie gekocht. Sind alle Früchte fertig, gießt man den abgeschäumten Saft darüber und bindet den Topf nach dem Erkalten zu.

1498. Essiggurken.

Gleichmäßige, kleine Gurken werden gut gewaschen und nach dem Abtropfen in eine Schüssel gelegt, wobei man sie tüchtig mit Salz bestreut. Nach 24 Std. reibt man Stück für Stück mit einem Tuche ab und übergießt sie mit gekochtem, erkaltetem Weinessig. Zwischen die Gurken verteilt man Estragon, Dill und Perlzwiebeln. Am Tage darauf wird der Essig aufgekocht und heiß über die Gurken gegeben. Nach wiederum 24 Std. bringt man den Essig in einer Messingpfanne zum Kochen, gibt etwa 15 kleine Gurken hinein, läßt sie einmal darin aufkochen und legt sie mit einem Schaumlöffel in den Steintopf. Nun kocht man eine zweite Partie usw., bis alle Gurken gekocht sind. Die Kräuter legt man zwischen die Gurken und gießt den Essig darüber. Oben darauf gibt man nach dem Erkalten, der Haltbarkeit wegen einige Stückchen geschälten Meerrettich, ein Säckchen mit Senfkörnern und bindet den Topf zu.

1499. Essiggurken (andere Art).

Man verwendet dazu reife, feste Gurken, welche geschält, halbiert und durch Ausschaben mit einem silbernen Löffel vom Kernhaus befreit werden. Nun schneidet man die Gurken in fingerlange, 2 cm dicke Schnitze, bestreut sie tüchtig mit Salz und läßt letzteres 24 Std. gut einziehen. Alsdann werden die Gurken vorsichtig zwischen

Tüchern getrocknet und in einem Steintopf geschichtet, wobei man zwischen die einzelnen Lagen Senfkörner, Pfefferkörner, Paprikaschoten, Perlzwiebeln und geschälten Knoblauch legt. Inzwischen bringt man milden Weinessig zum Kochen und gießt denselben kochend darüber. (Den Topf in kaltes Wasser stellen.) Am zweiten und dritten Tag wird der Essig abgegossen, aufgekocht und warm über die Gurken gegeben. Nach dem Erkalten wird der Topf mit Pergamentpapier zugebunden und in einem kühlen Raum aufbewahrt.

1500. Salzgurken.

Schlanke, handlange Gurken werden gewaschen, mit ausgeglühter Stricknadel einige Mal gestochen und 12 bis 24 Std. in kaltes Wasser gelegt. Hierauf reibt man sie ab und legt sie mit Gewürz wie Dill, Fenchel, Estragon, Pfefferkörner, Lorbeerblätter und Meerrettichstückchen in einen mit Trauben- oder Weichselkirschenblättern ausgelegten Topf oder Holzständer. Man gießt gekochtes, erkaltetes Salzwasser (1 l Wasser, 30 g Salz) darüber, beschwert die Gurken mit einem Schieferstück, Holz- oder Porzellanteller, damit sie ganz von dem Salzwasser bedeckt sind und bewahrt sie in einem luftigen Keller auf. Nach einigen Tagen wird die Salzlacke nochmals abgegossen, aufgekocht und gut erkaltet wieder über die Gurken gegeben. Man kann dem Wasser nach Belieben etwas gekochten Essig beifügen.

1501. Senfgurken.

Gelbe, noch feste Gurken schält man, durchschneidet sie und schabt mit einem silbernen Löffel die Kerne heraus. Sodann schneidet man die Gurken in fingerlange und 2 cm breite Stücke und bestreut diese gut mit Salz, das man 24 Std. einziehen läßt. Sodann legt man die Gurkenstreifen zum Abtropfen auf ein Tuch und richtet unterdessen halbfingerlange, 1 cm dicke Meerrettichstückchen und reichlich gelben Senfsamen. In einen Steinzeugtopf schichtet man eine 5 cm hohe Lage Gurken, belegt sie mit Meerrettich, Senf und Perlzwiebeln, läßt wieder Gurken folgen usw., bis man den ganzen Vorrat eingelegt hat. Auf etwa 10 mittelgroße Gurken rechnet man eine handvoll Zwiebel, eine Meerrettichstange und 100 g Senfkörner. Der dazu notwendige Weinessig wird zur Hälfte mit Wasser gemischt, einmal aufgekocht und erkaltet über die Gurken gegossen; er muß die Gurken bedecken. Nach etwa 24 Std. läßt man ihn ablaufen, um ihn nochmals aufzukochen und erkaltet über die Gurken zu gießen. Nun bindet man den Topf fest zu und verwahrt die Gurken in kühlem Raum.

1502. Gurkensalat.

Um auch im Winter den so sehr beliebten Gurkensalat nicht zu entbehren, werden während der Erntezeit gut reife Gurken geschält,

halbiert und, nachdem man das Kerngehäuse herausgeschabt hat, gehobelt. Die Gurken werden gesalzen und 24 Std. in einen kühlen Raum gestellt. Schwacher Weinessig wird zum Kochen gebracht und über die ausgedrückten Gurken gegossen. Nach weiteren 24 Std. wird der Essig mit Estragon, einer mit Nelken besteckten Zwiebel erhitzt und warm über den Salat gegossen. Am folgenden Tag wird der wieder aufgekochte Essig kalt über die Gurken gegossen und, sobald der Essig eingezogen ist, über die Gurken eine fingerbreite Ölschicht gegeben. Der Topf wird zugebunden, und das Öl beim Gebrauch unter den Salat gemengt.

1503. Süße Kürbisse, Gurken oder Melonen.

Ein fleischiger Kürbis wird geschält, mit einem silbernen oder Holzlöffel von den Kernen befreit und in fingerlange, gleichmäßige etwa 2 cm dicke Stückchen geschnitten. Diese legt man in eine irdene oder Porzellanschüssel, gießt soviel Weinessig darüber, daß sie ganz bedeckt sind und gießt nach 3 Std. den Essig wieder ab. Nun läutert man auf 2 Pfd. Schnitze 1 Pfd. Zucker mit ¼ l Wasser und ¼ l Weinessig zur kleinen Perle, gibt die Kürbisse nebst 4 Nelken, 2 fingerlangen Stückchen Zimt und etwas Zitronenschale zu und läßt sie langsam kochen, bis man mit einem Holzstäbchen gut einstechen kann und sie ein glasiges Aussehen haben. Alsdann füllt man die Schnitze nebst Saft in Steintöpfe und bindet diese nach dem Erkalten zu. Oder man kocht die Kürbisschnitze in mit Essig gesäuertem Wasser halb weich, legt sie dann erst einige Stunden in Essig und behandelt sie weiter wie bereits angegeben.

1504. Grüne Tomaten.

2 Pfd. grüne Tomaten, die nicht sehr groß sein dürfen, werden mit einem Tuche abgerieben. Sodann läutert man mit ⅓ l mildem oder verdünntem Weinessig 1 Pfd. Zucker, bis er klar ist und kocht die Tomaten vorsichtig darin weich. Nach 24 Std. gießt man die Brühe ab, kocht sie mit einem Stückchen Zimt auf und gießt sie kochend über die Tomaten. Erkaltet gut zugebunden läßt man sie nun 14 Tage stehen, um hierauf die Brühe nochmals aufzukochen und wieder heiß über die Früchte zu gießen.

1505. Maiskölbchen einzumachen.

Kleine Maiskolben in der Größe eines Fingers werden geputzt und 10 Min. in Salzwasser gekocht. Sodann bringt man nicht zu scharfen, wenn nötig mit etwas Wasser verdünnten Weinessig mit Pfefferkörnern und Lorbeerblatt zum Kochen, gibt die Kölbchen eine Minute hinein und füllt sie erkaltet nebst dem Essig in einen Steinzeugtopf.

1506. Mixed-Pikles.

Maiskölbchen werden in 2 cm lange, 2 kornbreite Streifchen geschnitten und nebst kleinen, grünen Gurken, Blumenkohlröschen, ausgebrockelten Erbsen, geputzten, halbfingerlang geschnittenen Bohnen, gezackt ausgestochenen Gelbrübenscheibchen und Kapuzinersamen gewaschen und auf ein Sieb gelegt. Alsdann schichtet man die Gemüschen nebst Paprikaschote in ½ l Gläser, gießt kochenden, mit etwas Wasser verdünnten Essig darüber, verschließt die Gläser und sterilisiert sie zu 1½ Std. bei 100° C. Man gibt Mixed-Pikles als Zugabe zu Ochsenfleisch oder kaltem Braten.

Gemüse und Pilze zu sterilisieren.

1507. Blumenkohl.

Sterilisierdauer in Gläsern von 8 cm Durchmesser 60 Min., in Gläsern von 12 cm Durchmesser 75 Min. bei 98°.

Um schönen, weißen Blumenkohl zu erhalten, ist es notwendig, daß derselbe möglichst frisch sterilisiert wird. Der Blumenkohl wird je nach der Größe in 5—6 Teile geteilt, alle grünen Blättchen dabei entfernt und zur Entfernung der eventuell anhaftenden, von starker Düngung herrührenden Stoffe einige Zeit in Wasser gelegt. Alsdann kocht man die Röschen in leicht gesalzenem Wasser in offenem Topfe fast weich, füllt sie in die Gläser, gießt, um die weiße Farbe zu erhalten, ungesalzenes, nach Belieben mit Zitronensaft versehenes kochendes Wasser darüber und sterilisiert das Gemüse nach Vorschrift Nr. 1431.

1508. Bohnen:

Sterilisierdauer in Gläsern von 8 cm Durchmesser 90 Min., in Gläsern von 12 cm Durchmesser 110 Min. bei 98°.

Man sterilisiere nur zarte Bohnen von der ersten Ernte. Dieselben werden geputzt, gewaschen, ganz oder geschnitzelt, roh in Gläser gefüllt, mit kochender Salzlösung begossen und nach Vorschrift Nr. 1431 sterilisiert.

1509. Erbsen.

Sterilisierdauer in Gläsern von 8 cm Durchmesser 60 Min., in Gläsern von 12 cm Durchmesser 90 Min. bei 98°.

Wohl kein Gemüse geht so leicht in Gärung über wie Erbsen. Das zu sterilisierende Gemüse muß vor allem frisch, nicht ausgereift und darf auf dem Transport nicht warm geworden sein. Beim Ausbrockeln tut man gut, wenn man große und kleine Erbsen gleich sortiert. Alsdann kocht man jede Sorte für sich in leicht gesalzenem

Wasser gar, füllt sie in reine Gläser, wobei man darauf achtet, daß zwischen Erbsen und Glasrand mindestens ein 3 cm freier Raum bleibt. So vorbereitet gießt man kochende Salzlösung oder durchgeseihte Kochbrühe darauf, stellt die Gläser gut verschlossen in den Apparat und sterilisiert genau nach Vorschrift Nr. 1431.

1510. Julienne für Suppen.

Sterilisierdauer in Gläsern von 8 cm Durchmesser 1 Std., in Gläsern von 12 cm Durchmesser 1½ Std. bei 98°.

Junge Gemüschen, wie ausgebrockelte Erbsen, Blumenkohlröschen, geputzte, halbfingerlang geschnittene, zarte Bohnen und Lauchstengel, pfenniggroße, gezackte, ausgestocheen Karottenscheibchen und mit dem Gemüsebohrer länglich ausgestochene Kohlraben werden gewaschen und jede Art für sich in kochendem Salzwasser weichgekocht. Alsdann schichtet man die Gemüschen sorgfältig in das Sterilisierglas, übergießt sie mit kochendem Salzwasser (1 l Wasser, 1 Eßlöffel Salz), verschließt das Glas nach dem Abwaschen mit Gummiring und Deckel und sterilisiert die Gemüse nach Vorschrift. Beim Gebrauch gibt man die Gemüschen in kochende, klare Fleischbrühe.

1511. Karotten.

Sterilisierdauer in Gläsern von 8 cm Durchmesser 60 Min., in Gläsern von 12 cm Durchmesser 90 Min. bei 98°.

Junge Karotten oder Gelbrüben werden geschabt oder zwischen einem reinen Tuch mit Hilfe von grobem Salz so lange gerieben, bis das dünne Häutchen entfernt ist. Man kann auch eine kleine Menge des gewaschenen Gemüses mit wenig gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, in kaltem Wasser abschrecken und die sich leicht lösende Haut abstreifen. Sodann wird das Gemüse rasch gewaschen, in kochendem Salzwasser fast weichgekocht, in Gläser gefüllt, mit kochendem Salzwasser begossen und gut verschlossen in den Apparat gestellt. Die weitere Behandlung richtet sich nach Vorschrift Nr. 1431. Das Abkochwasser soll zu Suppen verwendet werden.

1512. Kohlraben.

Sterilisierdauer in Gläsern von 8 cm Durchmesser 75 Min., in Gläsern von 12 cm Durchmesser 100 Min. bei 98°.

Die Kohlraben werden geschält, in messerrückendicke Scheiben geschnitten und in kochendem Salzwasser fast weichgekocht. Die zarten Blätter werden wie Spinat behandelt. Das Gemüse wird eingelegt, mit Salzlösung begossen und nach Vorschrift Nr. 1431 sterilisiert.

1513. Spargeln.

Sterilisierdauer in Gläsern von 8 cm Durchmesser 75 Min., in Gläsern von 12 cm Durchmesser 100 Min. bei 98°.

Dazu verwendet man nur frisch gestochene, möglichst tadellose Spargeln, welche man vor dem Putzen 6—12 Std. in frisches Wasser legt. Dadurch wird der strenge Geruch, welcher durch die starke Düngung entsteht, beseitigt. Beim Putzen achte man darauf, daß die holzige Schale gut entfernt wird. Die Länge der Spargeln richtet sich nach der Höhe des Glases; meistens rechnet man eine Länge von 18—20 cm. Das Einfüllen erfolgt in der Weise, daß man das reine Glas in die linke Hand legt und die Spargeln dicht nebeneinander einschichtet; die Köpfchen kommen auf den Boden. Sodann stellt man die Gläser in kaltes Wasser, gießt über die Spargeln springend heißes, reines Wasser, welches man nach 5 Min. wieder abgießt. Man wiederholt das Übergießen mit kochendem Wasser noch dreimal, darf aber ja nicht vergessen, die Spargeln immer 5 Min. damit stehen zu lassen. Nach dem vierten Übergießen setzt man möglichst rasch die Ringe und Deckel auf und sterilisiert nach Vorschrift Nr. 1431. (Selbstverständlich stellt man die heißen Gläser auch in einen Kessel mit heißem Wasser.) Die Spargeln sollen bei der Aufbewahrung möglichst dunkel gestellt werden; am Licht verlieren sie ihre weiße Farbe. Beim Gebrauch erhitzt man die Spargeln 5 Min. in kochendem Salzwasser.

1514. Spinat.

Sterilisierdauer in Gläsern mit 8 cm Durchmesser 60 Min., in Gläsern mit 12 cm Durchmesser 100 Min. bei 98°.

Tadellos frischer, junger Spinat, es dürfen keine Blüten vorhanden sein, wird nach dem Putzen und Waschen in kochendem Salzwasser in offenem Topfe gebrüht, mit kaltem Wasser abgeschreckt, ausgedrückt und fein verwiegt. Alsdann läßt man die notwendige Menge Fett heiß werden, dämpft darin fein geschnittene Zwiebel glasig, gibt den Spinat und nach einigen Minuten wenig heißes Wasser oder Kochbrühe zu und füllt den Spinat in reine Gläser, aber nur so hoch voll, daß vom Inhalt bis zum Glasrand ein 3 cm freier Raum bleibt. So vorbereitet verschließt und sterilisiert man die Gläser nach Vorschrift Nr. 1431.

1515. Tomaten.

Sterilisierdauer in Gläser von 8 cm Durchmesser 60 Min., in Gläser von 12 cm Durchmesser 90 Min. bei 80 Grad.

Die Tomaten sollen schön rot, recht fest und mittelgroß sein. Sie werden durch vorsichtiges Abdrehen vom Stiel befreit, gewaschen, mit fein zugeschnittenem Hölzchen mehrmals gestochen, fest in die

Gläser geschichtet und mit lauwarmer Salzlösung übergossen. Man bringt die Gläser in den Apparat und kocht die Tomaten recht langsam nach Vorschrift Nr. 1431.

1516. Tomatenmark.

Gut reife Tomaten werden gewaschen, in 4 Teile geteilt und ohne Wasser gut weich gekocht. Man treibt sie sodann durch ein Sieb und füllt das dicke Mark in Flaschen oder Krüge. Diese werden gut verkorkt, der Kork mit einer Schnur festgebunden und gut in Holzwolle oder dergl. verpackt, ½ Std. im Wasserbad gekocht. Nach dem Erkalten wird der poröse Kork mit Pech, Harz oder dgl. luftdicht verschlossen (Siehe Nr. 1431.) Der gut ausgepreßte Rückstand der Tomaten wird im Backofen getrocknet und hängend in Säckchen als Suppenwürze für den Winter aufbewahrt.

1517. Schwarzwurzeln.

Sterilisierdauer in Gläsern von 8 cm Durchmesser 75 Min., in Gläsern von 12 cm Durchmesser 90—100 Min. bei 98° C.

Die geputzten, bis zum Kochen in leicht gesäuertem Wasser liegenden Schwarzwurzeln werden in kochendes Salzwasser gegeben, fast weich gekocht und in die Gläser eingefüllt. Nun füllt man mit filtrierter Kochbrühe auf und sterilisiert das Gemüse nach Vorschrift. Beim Gebrauch gibt man die Schwarzwurzeln in einen weißen Butterbeiguß, zu dessen Herstellung man die Schwarzwurzelbrühe verwendet.

1518. Champignons.

Sterilisierdauer in Gläsern von 8 cm Durchmesser 60 Min. bei 98—100° C.

Zum Sterilisieren sollte man nur festgeschlossene, nicht zu große Pilze verwenden, die man sofort nach dem Sammeln einlegt. Die Champignons werden in Partien von 6—8 Stück rasch durchs Wasser gezogen, in leicht gesäuertem Wasser gebürstet, der sandige Strunk etwas abgeschnitten und die Pilze vorsichtig geputzt. Die fertigen Pilze kocht man sofort in kochendem Wasser, dem man auf ½ l Wasser 1 Eßl. Zitronensaft zugegeben hat. Herausgenommen kommen sie sofort in das reine Glas, welches man mit einem Deckel gut verschließt. So putzt und kocht man Pilze für Pilze; die Sache ist etwas langweilig und es ist gut, wenn zwei Personen sich gegenseitig in die Hand arbeiten, aber es ist dadurch die einzige Möglichkeit geboten, weiße Pilze zu erhalten. (Sobald der geputzte Pilz nur einen Augenblick der Luft ausgesetzt ist, färbt er sich dunkel.) Wenn alle Pilze fertig sind, füllt man kochendes Wasser darüber, schließt das Glas und sterilisiert die Pilze nach Vorschrift.

1519. Stein- und Maronenpilze, Pfifferlinge und andere Pilze.

Sterilisierdauer in Gläsern von 8 cm Durchmesser 60 Min. bei 98—100°.

Frisch gesammelte, feste, möglichst kleine Steinpilze werden geputzt, d. h. die Haut wird leicht abgeschabt, die Lamellen, sowie alle schlechten Teile weggeschnitten und rasch gewaschen. Ganze Pilzchen werden der Länge nach geteilt, damit man etwaige Maden entfernen kann, große teilt man in kleinere Stückchen.

So vorbereitet werden sie in kleine Portionen in einem gut glasierten Topf, damit sie sich nicht verfärben, in ganz wenig Wasser gekocht (15 Min.) und sofort in ein in kaltem Wasser stehendes Glas gegeben. Die zurückbleibende Brühe wird vorsichtig durch eine gebrühte Serviette gegossen, damit der schleimige Bodensatz zurückbleibt und nach nochmaligem Erhitzen über die Pilze gegeben; die Pilze sollen ganz mit Flüssigkeit bedeckt sein. Nun werden die Gläser geschlossen und nach Vorschrift weiter behandelt wie in Nr. 1431 angegeben ist. Auf diese Weise können fast alle Pilze frisch gehalten werden. Eine Änderung erfolgt nur im Putzen oder wenn Pilze, wie Totentrompeten und andere, einen strengen Geruch haben, werden sie vor dem Abkochen überbrüht.

Gute Abfälle von Pilzen werden im Backofen bei mäßiger Wärme getrocknet und im Winter als Würze zu Suppenbrühe verwendet.

1520. Trüffeln.

Das Sterilisieren von Trüffeln ist bei großem Bedarf sehr zu empfehlen, da man sie roh bedeutend billiger einkauft. Am besten sind die französischen Trüffeln, doch sind sie sehr viel teuerer wie die deutschen. Beim Einkauf der letzteren achte man darauf, daß sie beim Durchschneiden nicht weißfleckig, sondern schön dunkel und nicht madig sind. Man nimmt zum Einlegen die kleinsten Gläser, die man haben kann. Die 6 Std. gewässerten Trüffeln werden in 2—3-mal zu wechselndem Wasser mit einer neuen Bürste gut gereinigt und zwischen reinen Tüchern über Nacht getrocknet. Beim Sterilisieren legt man die Pilze in die Gläser, große Stücke werden 1 bis 2 mal durchschnitten, gibt 2—3 Eßlöffel Madeira zu und sterilisiert die Pilze 60 Min. bei 100° C. Hat man bei der Verwendung Pilze übrig, so wird das Glas wieder zusterilisiert, und zwar bei 100° C 15 Min.

Gemüse durch Gärung haltbar zu machen.

1521. Einleitung.

Um Gemüse in großen Mengen für den Winter aufbewahren zu können, muß man in vielen Haushaltungen das Gärungsverfahren anwenden.

Viele Hausfrauen sind nun der Meinung, die Haltbarkeit sei dabei hauptsächlich durch die Salzzugabe bedingt. Dem ist aber nicht so. Das Salz hat dabei nur den Zweck, dem Gemüse das Wasser und gleichzeitig auch den Traubenzucker zu entziehen. Letzterer wird bei der bald einsetzenden Gärung durch die Milchsäurebakterien in Milchsäure verwandelt und diese Milchsäure übt neben der luftabschließenden Flüssigkeit die konservierende Wirkung aus. Man hat darum beim Abwaschen und Herausnehmen von Gemüse sehr darauf zu achten, daß die Flüssigkeit erhalten bleibt. Die Gärung soll wie schon erwähnt, rasch einsetzen, die Temperatur des Kellers darf nicht unter 16—18° C sein. Zur Beschleunigung der Gärung kann man auf einem Ständer mit 100 l Inhalt 1 Eßlöffel saure Milch oder auch etwas Traubenzucker zugeben.

Beim Abwaschen und Herausnehmen von Gemüse sollen die Steine stets einige Stunden vorher abgehoben werden, damit die oben aufstehende milchsäurehaltige Flüssigkeit sich in das Gemüse zurückzieht und nicht beim Abwaschen verloren geht.

1522. Sauerkraut einzumachen.

Zut.: 15 Krautköpfe, 1 Pfd. Salz.

Feste Weißkrautköpfe, am besten sogenanntes Zuckerhut- oder Spitzkraut, wird durch Entfernen der schlechten Blätter und des Strunkes vorgerichtet und sodann möglichst fein und lang gehobelt. Den Boden des nach Nr. 1527 vorgerichteten Einmachständers belegt man mit 3—4 gewaschenen großen Krautblättern, gibt eine etwa 8 cm dicke Lage Kraut und eine handvoll Salz und stößt das Gemüse mit einem Holzstößel oder den geballten Händen so fest als möglich zusammen. Nun gibt man wieder Kraut und Salz darauf, stößt wieder und arbeitet so weiter, bis alles Kraut eingeschichtet ist. Nach Belieben kann man dem Kraut Apfelschnitze oder Wacholderbeeren zugeben. Hierauf deckt man das Kraut mit Krautblättern zu und legt gut schließende Brettchen und 1—2 schwere Steine darauf. So läßt man das Kraut stehen, bis die Gärung vorüber ist (14 Tage bis 3 Wochen). Dann wird das Kraut vorsichtig abgewaschen, die Blätter durch ein reines Tuch ersetzt und der Ständer wieder mit Brettchen und Steinen versehen. Das Kraut muß nun ferner alle 8 Tage abgewaschen werden; dabei ist zu beobachten, daß 1 Std. vor dem Abwaschen der Stein entfernt wird, damit die Flüssigkeit, welche die Luft abschließt, in das Kraut zurücktreten kann und nicht

durch Wasser ersetzt werden muß. (Siehe Nr. 1521.) Will man dem Sauerkraut einen besonders feinen Geschmack geben, dann gießt man nach der Gärung 1 l Weißwein darüber. Die ausgebohrten Strunke werden von einer sparsamen Hausfrau zu einem Gemüse verarbeitet. Man verwendet dazu die Kochregel der Schwarzwurzeln oder Kohlraben. Man muß beim Zurichten der Strunke nur darauf achten, daß die holzigen Teile entfernt werden.

1523. Saure weiße Rüben.

Zut.: 100 Rüben, 1—1½ Pfd. Salz.

Dieselben werden wie Sauerkraut eingelegt.

1524. Salzbohnen einzumachen.

Zut.: 50 Pfd. Bohnen, 3 Pfd. Salz, ½ Pfd. Zucker.

Beim Einkauf von Bohnen achte man darauf, daß man Stangen- und nicht sogenannte Busch- oder Stockbohnen erhält. Die Bohnen werden von den Fäden und Spitzen befreit und der Länge nach mit der Hand oder Maschine geschnitzelt. Ein Ständer wird mit gut gewaschenen Rebblättern ausgelegt und eine 6 cm dicke Bohnenschichte darauf gebreitet, welche man mit den Händen oder einem Holzstößer zusammenpreßt. Sodann streut man Salz, unter welches man den Zucker gemischt hat, darüber, gibt wieder Bohnen darauf und arbeitet so weiter, bis man sämtliches Gemüse eingelegt hat. Nach dem nochmaligen festen Zusammenpressen deckt man die Bohnen mit gewaschenen Rebblättern, legt die gut passenden Holzbrettchen darüber und beschwert das Gemüse mit großen Steinen. Nach etwa 24 Std. muß sich über den Bohnen eine 2—3 cm hohe Wasserschicht gebildet haben. Nach der Gärung welche schon nach 2 Tagen einsetzen und nach etwa 14 Tagen beendet sein soll, werden die Brettchen mit dem Gärschaum vorsichtig abgenommen und das Gemüse mit reinem Wasser und einem Tuch abgewaschen. Sodann breitet man ein Tuch über das Gemüse, steckt es an den Wänden des Ständers fest ein und legt wieder die reinen Bretter und die gewaschenen Steine darauf. So muß das Gemüse alle 8 Tage behandelt werden. Sollte sich im Laufe des Winters die Wasserschicht, die stets 1—2 cm hoch über dem Brett stehen soll, verringern, dann kocht man eine leichte Salzlösung und gibt sie erkaltet über die Bohnen. Beim Herausnehmen muß die Oberfläche stets glatt bleiben, da sonst das zurückbleibende Gemüse weich wird. Durch die Zugabe von Zucker geht die Gärung rascher vorüber, die Bohnen kochen sich rascher weich und schmecken besser. (Siehe Nr. 1521.)

1525. Eingemachte, sogenannte saure Bohnen.

Zut.: 50 Pfd. Bohnen, 3 Pfd. Salz.

Stangenbohnen werden von den Fäden und Spitzen befreit, in 3—4 Teile geschnitzelt und in Portionen von 6 Pfd. in kochendes,

leicht gesalzenes Wasser gegeben. Sobald das Gemüse einmal aufgekocht hat, gibt man es auf ein Sieb, läßt es ausgebreitet erkalten und legt es in den bereit gehaltenen Ständer wie Salzbohnen ein.

1526. Flaschenbohnen.

Zut.: 7 Pfd. Bohnen, 1 Pfd. Salz.

7 Pfd. Bohnen werden geputzt, in feine Streifen geschnitten und mit 1 Pfd. Salz gut gemengt. Nach 24 Std. steckt man die Bohnen in reine Flaschen oder Krüge, gießt die sich gebildete Salzlacke darüber, verschließt mit reinen Korken und verwahrt die Gefäße an einem kühlen trockenen Raum. Bei der Zubereitung werden die Bohnen wie Salzbohnen behandelt.

1527. Die Behandlung der eichenen Einmachständer.

Neue Einmachständer müssen 10—14 Tage vor dem Gebrauch gut gewässert werden, damit alle Gerbsäure des Eichenholzes herausgezogen wird. Es empfiehlt sich, den Ständer 3—4 mal mit kochendem Wasser zu füllen, welches man jedesmal einen Tag darin stehen läßt. Gebrauchte Ständer werden, sobald sie leer sind, ausgewaschen und ausgeschwenkt. Sodann gibt man eine Handvoll Wacholderbeeren hinein und füllt den Ständer mit kochendem Wasser. Nach 24 Std. wird das Wasser ausgegossen, der Ständer an der Luft gut ausgetrocknet und vor dem Verwahren außen mit gekochtem Leinöl fest eingerieben. Man stellt ihn umgestürzt in den Keller. Vor Gebrauch wird er wieder gewässert und nochmals mit Wacholder gebrüht.

1528. Fleisch oder Geflügel zu sterilisieren.

Das Sterilisieren von Fleisch und Geflügel erfordert besondere Aufmerksamkeit und Fachkenntnisse, da die Haltbarkeit zum größten Teil von der sorgfältigen Auswahl und Zubereitung der betreffenden Fleischgerichte bedingt ist. Schlachtfleisch, Wildbret, sowie Geflügel müssen von tadelloser Beschaffenheit sein, dürfen auf keinen Fall auch nur den geringsten Geruch aufweisen. Sterilisieren kann man jede Art von Fleisch und Geflügel, sofern sie die eben erwähnten Eigenschaften besitzen und bei der Zubereitung kein Mehl verwendet wurde. Letzteres verdünnt sich beim Sterilisieren und ruft leicht eine Zersetzung des Glasinhaltes hervor. Das Fleisch wird je nach seiner Art vorgerichtet, die Knochen werden, wenn möglich, herausgeschnitten, die Fleischstücke vorbereitet und so gerollt, daß sie die Form des Sterilisierglases erhalten. Dabei darf man aber nicht vergessen, daß das Fleisch vor dem Einlegen in das Glas, durch den Bratenprozeß seine Form verändert. Es zieht sich durch die Wärme in die Breite und verliert an Länge. Beim Braten, Dämpfen oder Kochen von Fleisch welches sterilisiert werden soll, achte man

darauf, daß es im Innern nicht mehr rosa, sondern durchgebraten oder gekocht ist. Selbstverständlich vermeidet man des nachherigen Sterilisierens wegen eine längere Brat- oder Kochzeit als unbedingt notwendig erscheint. Bei zur Verfügung stehenden Geldmitteln empfiehlt es sich, einige aufgeschnittene, gehackte Kalbsfüße mitzukochen oder zu braten. Der in denselben befindliche Leim- oder Gallertstoff trägt sehr zur Haltbarkeit des Glasinhaltes bei.

Beim Einfüllen der Fleischgerichte sind noch folgende Punkte zu beobachten. Gekochtes und gedämpftes Fleisch oder Geflügel wird heiß in die erwärmten Gläser gelegt. Die vorhandene Koch- oder Dämpfbrühe darf nicht höher reichen als 2 cm bis zum Glasrand. Gebratenem Fleisch gibt man den Beiguß bei, letzterer soll nicht verdünnt, und muß ohne Mehl und Rahm hergestellt sein. Bei Versand oder schlechtem Aufbewahrungsort ist es zu empfehlen, das Glas mit Fett oder Fleischgelee aufzufüllen, das beim Öffnen ja wieder zur weiteren Verwendung zur Verfügung steht. Das Fleisch bleibt saftiger und haltbarer. Das Zugießen des eingelegten Fleisches mit Fett ist besonders zu empfehlen bei Kotelettes, Schnitzel u. dgl. panierten Fleischstücken. Diese sollen übrigens erst erkaltet in die Gläser gelegt werden. Gebratenes, größeres Geflügel wird vor dem Einlegen tranchiert, wobei alle größeren Knochen entfernt werden, auch hier empfiehlt sich das Übergießen mit Fett. Bei Geflügel, welches man kalt verwenden will, wird zum Auffüllen Fleischgelee verwendet. Alle Fleischspeisen werden bei 98° 60 Minuten, bei Verwendung von 2 Liter-Gläsern 90 Min. sterilisiert. Ganz zartes Geflügel wie junge Tauben oder junge Feldhühner eignen sich nicht zum Sterilisieren. Das Fleisch derselben wird beim Sterilisieren zu weich. Um die schädliche Einwirkung des Fettes auf die Gummiringe zu verhüten, dürfen die Gläser nicht zu hoch gefüllt werden.

Bei Gebrauch des sterilisierten Fleisches werden die Gläser geöffnet, das etwa vorhandene Fett vorsichtig abgehoben und der nachfolgende Glasinhalt herausgeholt und im Wasserbad erhitzt, wobei man darauf achtet, daß das Fleisch durch und durch heiß wird. Kotelettes u. dgl. Fleischstücken werden in erhitztem Fett nochmals rasch aufgebraten.

1529. Milch zu sterilisieren.

Möglichst frische Milch wird abgekocht, in reine Flaschen oder Weckgläser gefüllt und zwar nicht zu voll, da die Milch beim Sterilisieren leicht steigt. Sodann verschließt man die Gefäße und sterilisiert sie im Apparat ½ Std. bei 98° C. Nach dem Herausnehmen sollen die Gefäße möglichst rasch abgekühlt und in einem kühlen dunklen Raum aufbewahrt werden.

1530. Die Aufbewahrung der Eier in Kalkwasser.

Die günstigste Zeit zum Einlegen des Wintervorrats ist das Frühjahr. In den Monaten März und April werden die Eier

billiger auf den Markt gebracht, sind groß und, da die Brütezeit noch nicht begonnen hat, auch gut. Der Sicherheit wegen ist es aber zu empfehlen, gekaufte Ware vor dem Einlegen zu prüfen. Dazu hält man die Eier in einem dunklen Raum vor ein Licht und prüft, ob keine schwarzen Flecken, Zeichen der Zersetzung, sichtbar sind. Beim Weglegen betrachtet man deren Schale, ob sie keine Risse haben, in welche das Kalkwasser eindringen kann. Die so vorbereiteten Eier setzt man in einen Steinzeug-, Email- oder festen Holzständer, gibt die Kalklösung darüber und achtet während der Aufbewahrungszeit darauf, daß der Ständer ruhig an dem Platze stehen bleibt. Zur Kalklösung wird 2—3 Pfd. abgelöschter Kalk mit 1 l Wasser glatt verrührt, etwa 8 l Wasser darüber gegossen und diese Lösung etwa 8 Tage in einen Keller gestellt, wobei man täglich zweimal die Lösung tüchtig durchrührt. Sodann wird das Kalkwasser durchgeseiht und über die eingeschichteten Eier gegossen. Das Wasser muß etwa 5 cm breit über den Eiern stehen. Nach etwa 4 Tagen bildet sich oben eine dünne Schichte, welche nicht zerstört werden soll. Bei Mengen von 1000 und mehr Eiern streut man auf die eingelegten Eier nach dem Übergießen mit Kalkwasser 1 Eßlöffel Garantol.

1531. Wasserglaslösung.

1 l Wasserglas wird mit 9 l reinem Wasser vermischt und über die Eier gegossen, welche man in einen Topf oder Ständer eingeschichtet hat. Nach ungefähr 3 Wochen erhält die Flüssigkeit eine gallertartige Beschaffenheit. Die angegebene Flüssigkeit reicht für etwa 130—140 Eier.

1532. Eiweiß aufzubewahren.

Eiweiß geht sehr rasch in Zersetzung über und man muß besonders im Sommer sehr vorsichtig sein, da altes Eiweiß Vergiftung hervorruft. Kann es am gleichen Tage nicht verwendet werden, dann wird es dünn auf eine Porzellanplatte gestrichen, und in den Wärmeofen oder in den abgekühlten Backofen gestellt. Sobald es fest geworden und aussieht wie Gelatine, wird es von der Platte gelöst und in ein gut schließendes Gefäß gebracht. Bei der Verwendung wird das Getrocknete einige Stunden mit etwas Wasser aufgeweicht, und zwar rechnet man auf 15 g Eiweiß $^1/_8$ l kaltes Wasser. Das so erhaltene flüssige Eiweiß kann zum Umhüllen u. dgl. gebraucht werden. Bei vorsichtigem Trocknen kann sogar Schnee davon hergestellt werden. Das getrocknete Eiweiß läßt sich an kühlem, trockenem Orte einige Monate aufbewahren.

34. Kalte und warme Getränke.

1533. Kaffee.

Um guten Kaffee zu erhalten, ist es notwendig, daß man geeignetes Wasser, gute Kaffeesorte und passende Geräte hat. Das Wasser soll nicht hart sein. Kalkhaltigem Wasser gibt man auf 1 l Wasser eine Prise Natron zu. In kleinen Haushaltungen sind die sogen. Karlsbader Kaffeemaschinen wohl am meisten beliebt. Hat man keine Maschine oder muß man eine große Menge Kaffee herstellen, dann verwendet man einen Filter oder Kaffeesack, der aber stets gut rein sein muß. Für einen guten Kaffee rechnet man 1 l Wasser 40 bis 50 g feingemahlene Kaffeebohnen, die man in die Maschine gibt und das springend heiße Wasser nach und nach darüber gießt. Wird das Wasser auf einmal darüber gegossen, dann kann das Aroma nicht genügend gelöst werden; infolgedessen wird das Getränk minderwertig. Bei Verwendung eines Kaffeesackes gibt man den gemahlenen Kaffee in das kochende Wasser, deckt die Messingpfanne gut zu und läßt den Kaffee auf der Seite des Herdes damit er ja nicht kochen kann, 10 Min. stehen. Alsdann gießt man ihn nach und nach durch den Sack. Verwendet man aus Sparsamkeitsrücksichten Zichorie oder einen sonstigen Zusatz, so wird dieser ebenfalls mit überbrüht, nicht mitgekocht. Man rechnet in diesem Fall auf 1 l Wasser 25 g Kaffee und ½ Eßlöffel Zusatz. Der Kaffee muß nebst der Milch heiß aufgetragen werden; süßer Rahm wird ungekocht dazu gegeben. Gibt man Schlagrahm dazu, dann füllt man diesen in kleine Kristall- oder Glasschalen. Soll fertiger Kaffee heiß gehalten werden, dann stellt man die Kaffeekanne am besten in einen Topf mit kochendem Wasser, den man mittelst eines Deckels oder durch Überstürzen eines Gefäßes schließt. Ist der Kaffee durch Unachtsamkeit trübe geworden, so stellt man die Kanne 5—8 Min. auf ein dick mit Salz bestreutes Brettchen.

1534. Kathreiners Malzkaffee.

Zut.: 1½ l Wasser, 60 g Malzkaffee, Milch, Zucker.

Der Malzkaffee wird fein gemahlen, in das kochende Wasser gegeben und gut zugedeckt 6—8 Min. gekocht. Alsdann wird er vorsichtig durch einen Filtriersack oder eine Kaffeemaschine gegossen und mit Zucker und Milch aufgetragen. Will man den Kaffee mit Bohnen mischen, so wird der Malzkaffee aufgekocht und mit der erhaltenen Brühe der Bohnenkaffee überbrüht.

1535. Tee.

Zut.: 1½ l Wasser, 15—20 g Tee, Zucker.

Die Güte des Getränkes hängt hauptsächlich von der Teesorte ab. Bei größerem Einkauf von Tee sollte man stets vorher eine

Kochprobe machen. Je kochender das Wasser über den Tee kommt, je mehr wird das Aroma gelöst, darunter ist es vorteilhaft, wenn die Teekanne vor dem Gebrauch mit kochendem Wasser gut ausgebrüht wurde. Ist man nicht in dem Besitz einer Teemaschine, wird bei der Zubereitung das Wasser in einem Teekessel oder in einer Messingpfanne aufgestellt und so bald es kocht ⅓ der Flüssigkeit über den Tee gegossen. Nach etwa 3 Min. füllt man mit dem zurückbehaltenen, kochenden Wasser auf, läßt den Tee je nach der Sorte 5—10 Min. ziehen und entfernt sodann die Teeblätter. Läßt man die Teeblätter zu lange im Wasser, dann löst sich die Gerbsäure; der Tee wird bitter. Bei der Herstellung von größeren Teemengen gibt man auf 10 l Wasser 100 g Tee in ein gebrühtes reines Mundtuch, bindet den Beutel fest zu und hängt ihn, sobald das Wasser strudelt, 5—6 Min. in die gut zugedeckte, zurückgestellte Messingpfanne.

1536. Hagebuttentee (Für 1 Person).

Zut.: 1 Eßl. Hagebuttenkerne, ½ l Wasser.

Die getrockneten Kerne von Hagebutten, die Früchte der wilden Rose, werden mit Wasser aufgestellt und so lange gekocht, bis die Flüssigkeit zur Hälfte eingekocht ist. Man versüßt den Tee nach Geschmack und reicht ihn mit oder ohne Milch. Dieser Tee ist sehr gesund und für nervöse Menschen ein guter Ersatz für schwarzen Tee.

1537. Deutscher Tee.

Derselbe wird im Frühjahr selbst gesammelt und zwar sucht man dazu die jungen Blätter der Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren und in etwas kleinerer Menge Heidelbeerblätter. Letztere enthalten mehr Gerbsäure, darum muß man beim Zusammenstellen etwas vorsichtig sein. Beim Pflücken der Blätter achte man darauf, daß man zur Schonung der Pflanze von der Strauchspitze abwärts erst das 4., 5. und 6. Blatt abnimmt. Die gesammelten Blätter werden im Schatten getrocknet und sodann so fest als möglich in eine Blechdose oder in eine mit Staniol ausgeschlagenes Kistchen gepackt. Das Gefäß muß vollständig gefüllt und der Inhalt fest gepreßt sein. Gut verschlossen bleibt der Tee mindestens 8 Wochen stehen. Während dieser Zeit entwickelt sich eine Gärung, wobei das Aroma der verschiedenen Blätter sich verbindet und sich ein dem echten Tee ähnlicher Geschmack und Geruch ergibt. Beim Gebrauch kann man nach Belieben noch getrocknete Apfelschalen und Lindenblütentee darunter mengen.

Der deutsche Tee wird wie echter Tee zubereitet.

1538. Reformierter Tee.

Zut.: 10 g Tee, $1^1/_2$ l Milch, 100 g Zucker, 3 Eigelb.

Die Milch wird mit dem Zucker zum Kochen gebracht, der Tee hineingegeben und die Messingpfanne gut zugedeckt 5 Min. auf die Seite des Herdes gestellt. Sodann wird der Tee durch ein Sieb gegossen und vorsichtig unter die gut verrührten Eigelb gequirlt. Das gut schaumige Getränk muß sofort aufgetragen werden.

1539. Kaisertee, warm.

Zut.: $^3/_4$ l schwarzen Tee, 3 Eigelb, 60 g Zucker, $^1/_{10}$ l Maraschino.

Die Eigelb werden mit dem Zucker 10 Min. gerührt, mit dem Maraschino und dem frisch übergossenen, von den Blättern befreiten Tee vermischt und dieser mit Zucker in Gläsern aufgetragen.

1540. Kakao.

Zut.: $1^1/_2$ l Milch. 50—60 g Kakao, $^1/_4$ l Wasser, 65 g Zucker.

Der Kakao wird mit dem Wasser glatt angerührt und nebst dem Zucker in die kochende Milch gegeben. Sobald der Kakao aufgekocht hat, wird er aufgetragen. Man süßt ihn nur wenig, da der Geschmack sehr verschieden ist, und man nach Belieben bei Tisch nachzuckern kann.

1541. Schokolade.

Zut.: $1^1/_2$ l Milch, 200 g Schokolade, $^1/_8$ l Wasser.

Die in kleine Stückchen gebrochene Schokolade wird auf der Seite des Herdes erweicht, mit dem Wasser glatt gerührt und in die kochende Milch gegeben. Man läßt die Schokolade 3—4 mal aufkochen und reicht beim Auftragen nach Belieben etwas Schlagrahm dazu.

1542. Grog.

Zut.: 250 g Zucker, $^1/_2$ l Wasser, Saft 1 Zitrone, $^3/_4$ l Tee, $^1/_4$ l Arrak oder Rum.

Der Würfelzucker wird in eine Schüssel gegeben und nebst dem Zitronensaft mit dem kochenden Wasser begossen. Wenn sich der Zucker aufgelöst hat, gießt man den kochend heißen Tee und den Arrak oder Rum zu und reicht den Grog möglichst heiß.

1543. Glühwein.

Zut.: $1^1/_2$ l Rotwein, 250 g Zucker, 8 ganze Nelken, 2 Stangen Zimt, 6 Zitronenscheiben.

In einer zugedeckten Messingpfanne wird der Rotwein mit Zimt und Nelken bis vor das Kochen gebracht, sofort über den in der Punschschüssel befindlichen Würfelzucker gegossen, mit den Zitronenscheibchen belegt und vor dem Eingießen umgerührt.

1544. Kalter Punsch.

Zut.: 2 Flaschen Rotwein (eine gute Sorte), 1 Pfd. Zucker, $^1/_4$—$^1/_3$ l Arrak.

Der Würfelzucker wird mit dem Rotwein in eine gut schließende Porzellanschüssel gegeben und, sobald sich ersterer aufgelöst hat, mit dem Arrak gemischt. Der Punsch kann nun sofort, oder auch erst nach Monaten gereicht werden. Zum Aufbewahren füllt man ihn in Flaschen und verkorkt diese gut.

1545. Burgunderpunsch, warm oder kalt.

Zut.: $^1/_4$ Pfd. weißen Kandiszucker, $^1/_4$ Pfd. schwarzen Kandiszucker, $^3/_4$ l Wasser, der Saft von 4 und die abgeriebene Schale 1 Apfelsine, $^3/_4$ l Weißwein, $^1/_4$ l Mandarinenarrak.

Der Zucker wird mit dem Wasser beigestellt und bis zum Kochen gebracht. Sodann gibt man Saft und Schale von Apfelsinen und Zitronen zu, gießt nach ¼ Std. die Flüssigkeit durch ein gebrühtes Tuch und bringt Zuckerwasser und den zugegossenen Wein bis zum Kochen. Nun wird der Arrak zugegeben und der Punsch sofort aufgetragen. Nach Belieben kann dieser Punsch auch kalt gereicht werden.

1546. Eierpunsch.

Zut.: 350 g Zucker, 2 Zitronen, 1 Apfelsine, $^1/_4$ l Wasser, $^1/_8$ l Rheinwein, $^1/$ l Arrak, 5 Eigelb, 3 ganze Eier.

Die Schalen von ½ Zitrone und ½ Apfelsine werden auf Stückzucker abgerieben und letzterer mit dem Wasser aufgelöst. Sodann werden die Eigelb und Eier mit dem Zuckerwasser, dem Saft der Apfelsine und Zitrone, Arrak und Rheinwein in einer Messingpfanne, am besten auf kochendem Wasser, geschlagen, bis die Masse steigt. Der so hergestellte Punsch muß so schnell als möglich in Gläsern aufgetragen werden.

1547. Erdbeerpunsch.

Zut.: $1^1/_2$ Pfd. Erdbeeren, $^1/_8$ l Rum, 300 g Zucker, Saft von 1 Zitrone, $^1/_2$ l Wasser.

Gut reife Erdbeeren, am besten Walderdbeeren, werden in einer Porzellanschüssel zerdrückt und, nachdem man den Rum zugegeben hat, gut verschlossen 3 Tage in einen kühlen Raum gestellt. Hierauf werden die Beeren durch ein feines Sieb getrieben, nebst dem Würfelzucker und Zitronensaft in eine Schüssel gegeben, mit dem kochenden Wasser übergossen und gut zugedeckt zum Erkalten in Wasser oder auf Eis gestellt. Beim Gebrauch wird der Punsch in Gläsern aufgetragen.

1548. Rumpunsch.

Zut.: 4 Eigelb, 1 Ei, 190 g Zucker, 2 Eßl. Rum oder Arrak, $^1/_4$ l Schlagrahm.

Die Eigelb und das ganze Ei werden mit Zucker schaumig gerührt, mit Arrak oder Rum gewürzt und der Schlagrahm leicht

darunter gezogen. Man füllt den Punsch in Kelchgläser und stellt diese bis zum Auftragen ½ Std. in den Eisschrank.

1549. Kardinal.

Zut.: 3 Apfelsinen, ¼ Pfd. Zucker, ⅛ l Wasser, 2 Flaschen Rheinwein, 1 Flasche Schaumwein oder Selterswasser.

Die Apfelsinen werden dünn geschält, die Schale in wenig Wasser gut ausgezogen und dieses nebst dem Saft der Apfelsinen zum Zucker gegeben. Vor dem Gebrauch nimmt man die Schalen heraus, gibt unter das Zurückgebliebene den Wein, sowie den Schaumwein oder Selterswasser, stellt das Ganze ½ Std. auf das Eis und reicht die Bowle in Gläsern.

1550. Kalte Ente.

Zut.: 1 Zitrone, 200 g Zucker, 2 Flaschen Moselwein, 2 Flaschen Selterswasser.

Die in Scheiben geschnittene, von den Kernen befreite Zitrone wird nebst dem Zucker in eine Bowle- oder Porzellanschüssel gelegt, nach 1 Std. mit Mosel- oder einem leichten Weißwein und dem Selterswasser begossen und etwa ½ Std. gut zugedeckt auf Eis gestellt. Will man die Bowle feiner herstellen, dann gibt man beim Auftragen noch ½ Flasche Champagner zu. Beim Gebrauch entfernt man die Zitronenschalen und reicht die Kalte Ente in Gläsern.

1551. Ananasbowle.

Zut.: ½ kleine Ananas, 200 g Zucker, 2 Flaschen Mosel- oder Rheinwein, 1 Flasche Schaumwein.

Die Ananas wird geschält, in gleichmäßige, feine Scheibchen geschnitten, mit der Hälfte des Zuckers und dem Wein in eine Schüssel gegeben und kalt gestellt. Beim Auftragen fügt man den Rest des Zuckers, sowie den Schaumwein zu und reicht die Bowle so kalt als möglich.

1552. Erdbeerbowle.

Zut.: 1 Pfd. Erdbeeren, 120 g Zucker, 2 Flaschen Rhein- oder Moselwein, 1 Flasche Champagner.

Gut reife Walderdbeeren oder abgepinselte Gartenerdbeeren werden in eine Schüssel gegeben, mit dem feinen Zucker bestreut und 1 Std. kalt gestellt. Sodann gießt man den Wein darüber, rührt die Bowle um, und zwar recht vorsichtig, damit der Wein nicht trübe wird und die Beeren ganz bleiben. Kurz vor dem Auftragen gießt man den Champagner zu.

1553. Maibowle.

Zut.: 1½ l Wein, 3 Büschel Maikräuter, 120—150 g Würfelzucker.

Zur Herstellung dieser sehr beliebten Bowle empfiehlt es sich, einen leichten Rheinwein zu verwenden; es kann aber auch jede

andere Weißweinsorte dazu gebracht werden. Die Maikräuter sollen etwa 24 Std. vor der Verwendung gepflückt werden; in halbwelkem Zustande geben sie ein kräftigeres Aroma ab. Beim Pflücken achte man darauf, daß der Waldmeister nicht blüht; auch schneidet man ihn möglichst kurz ab, weil die Stengel einen herben Beigeschmack haben. Bei der Zubereitung werden die Kräuter mit einem Faden zusammengebunden und die Sträußchen in den gut zugedeckten Wein gegeben. Nach etwa 10 Min. nimmt man den Waldmeister heraus, gibt nach der Säure des Weines Würfelzucker zu, löst diesen vorsichtig auf, damit der Wein nicht trübe wird und stellt die Bowle kalt. Sie soll eine Temperatur von etwa 10° Celsius haben. Will man sie besonders fein haben, gießt man beim Auftragen eine kleine Flasche Champagner zu. Um auch im Winter Maiwein zur Verfügung zu haben wird zur Zeit der Maikräuter Maiwein ohne Zucker hergestellt, den man gut verkorkt das ganze Jahr aufbewahren kann.

1554. Pfirsichbowle.

Zut.: $1^1/_2$ Pfd. Pfirsiche, 150 g Zucker, 2 Flaschen Rhein- oder Moselwein, 1 Flasche Schaumwein.

Großfrüchtige, gut reife Pfirsiche werden vorsichtig geschält, entkernt, in gleichmäßige, nicht zu kleine Schnitze geteilt und in den Behälter gelegt. Man läßt die Pfirsiche 1 Std. gut gezuckert stehen, übergießt sie mit Wein, stellt sie auf Eis und gibt beim Auftragen den Schaumwein oder eine Flasche Selterswasser zu.

1555. Zitronenessenz.

Zut.: 1 l Weißwein, 2 Zitronen, 50 g Zitronensäure, 2 Pfd. Zucker.

Die Zitronen werden in Scheiben geschnitten und nebst der Zitronensäure und dem kalten Weißwein in eine Schüssel gegeben und gut zugedeckt. Nach 24 Std. bringt man die Mischung in einer Messingpfanne zum Kochen, filtriert die Flüssigkeit und füllt sie nach dem Erkalten in Flaschen. Diese werden gut verkorkt und die Essenz im Sommer zur Herstellung von Zitronenlimonade verwendet.

1556. Essenz zu Orangen-Limonade.

Zut.: Schalen von 10 Orangen, $^1/_2$ l Weingeist.

Man benützt dazu die sonst nicht verwendbaren Schalen der Früchte, welche so dünn als möglich geschält werden müssen. Die Schalen von etwa 10 Orangen steckt man mit $^1/_2$ l 96prozentigem Weingeist in eine Flasche und verkorkt diese fest. Nach 6 Wochen wird der Weingeist abgegossen, filtriert, in eine kleine Flasche gefüllt und nach Gebrauch verwendet. (Man kann die abgelösten Schalen auch nach und nach in den Weingeist stecken.)

1557. Limonade von Orangeneſſenz.

Zut.: 2 Pfd. Zucker, 1 l Waſſer, 20 g kriſtalliſierte Zitronenſäure, 3 Eßl. Orangeneſſenz.

Der Zucker wird mit dem Waſſer in einer Meſſingpfanne gekocht, bis die Zuckerlöſung klar erſcheint. Sodann zieht man ſie vom Feuer weg und gibt die Zitronenſäure ſowie Eſſenz zu. Beim Gebrauch gießt man von dieſem Syrup etwa fingerbreit in ein Trinkglas und füllt mit Brunnen- oder einem kohlenſäurehaltigen Waſſer auf.

1558. Erdbeer- oder Himbeerlikör.

Zut.: $1^1/_2$ Pfd. Himbeeren, $1^1/_2$ l Weingeiſt, 300 g Zucker, $^1/_4$ l Waſſer.

Gut reife, verleſene Beeren gibt man in eine weitbauchige, Korbflaſche, gießt Weingeiſt darüber und ſtellt die Flaſche gut verkorkt 2 Monate an die Sonne. Alsdann gießt man den Weingeiſt ab, gibt das Waſſer über die Beeren, läßt dasſelbe nochmals 8 Tage darüber ſtehen, um es dann ebenfalls abzugießen. Mit dieſem Waſſer kocht man den Zucker unter Abſchäumen bis er klar iſt, gießt nach dem Erkalten den Weingeiſt dazu, mengt die Flüſſigkeit durch tüchtiges Schütteln und füllt ſie dann in Flaſchen. Der Likör ſoll vor ſeiner Verwendung 1 Jahr lang ablagern und wird je älter je beſſer. Nach Belieben kann man an der Zuckermenge abbrechen oder zugeben.

1559. Kaſſis.

Zut.: 1 Pfd. ſchwarze Johannisbeeren, 1 Pfd. ſchwarze Kirſchen (am beſten Waldkirſchen), 1 Pfd. Himbeeren, 1 l Kirſch- oder Zwetſchgenwaſſer, Zucker.

Die Früchte werden abgeſtreift, verleſen, gewaſchen, nebſt dem Alkohol in eine reine Korbflaſche gefüllt und 4 Wochen an der Sonne deſtilliert. Alsdann läßt man die Früchte auf einem Filtriertuch ablaufen, kocht auf 1 l Flüſſigkeit 1 Pfd. Zucker mit $^1/_8$ l Waſſer zur kleinen Perle und gibt ihn zum abgelaufenen Saft. Nach 24 Std. wird der Kaſſis nochmals filtriert, in Flaſchen gefüllt und dieſe gut verkorkt.

1560. Kaffeelikör.

Zut.: $^1/_2$ Stange Vanille, $1^1/_2$ l Waſſer, 200 g Kaffee, 2—3 Eßl. Waſſer, 875 g Zucker, $1^1/_4$ l Weingeiſt.

½ Stange Vanille wird der Länge nach durchſchnitten und mit 1½ l Waſſer in einer Meſſingpfannne auf das Feuer geſtellt. Sobald das Waſſer kocht, gibt man 200 g friſch gebrannten, gemahlenen Kaffee hinein, läßt ihn einmal aufkochen, zieht die Pfanne vom Feuer weg, gibt 2—3 Eßlöffel kaltes Waſſer zu und läßt den Kaffee ½ Std. gut zugedeckt ſtehen. Nun gießt man dieſen Kaffeextrakt durch die Maſchine, gibt ihn nebſt 875 g Zucker wieder in Pfanne und löſt den Zucker auf der Seite des Herdes in geſchloſſenem Gefäße auf. Den erkalteten Kaffee miſcht man mit dem Weingeiſt und fil-

triert den Likör nach tüchtigem Schütteln durch ein Filtrierpapier. Der Likör soll vor dem Gebrauch mindestens 1 Jahr stehen und wird je älter je besser.

1561. Kakaolikör.

Zut.: 1 Ei, 30 g Zucker, 330 g Weingeist, 330 g Wasser, 330 g Zucker, 60 g Kakao, etwas Vanille.

Das Ei wird mit den 30 g Zucker schaumig gerührt und der Weingeist dazugegeben. Zucker, Kakao, Wasser und Gewürz läßt man zusammen gut aufkochen und gießt dies heiß unter starkem Rühren zu der ersten Masse. Man bewahrt den Likör in gut verschlossener Flasche auf und schüttelt ihn vor Gebrauch um.

1562. Kümmel.

Zut.: 4 g Zimt, 4 g Sternanis, 4 g Nelken, 8 g Kümmelöl, 4 l Weingeist, 5 l Wasser, 2½ Pfd. Zucker.

Zimt, Sternanis und Nelken werden im Mörser fein gestoßen, in ein weißes Läppchen gebunden, in eine Schüssel gelegt und mit dem kochenden, klaren Zuckerwasser übergossen. Dazu gießt man den 96prozentigen Weingeist, läßt die Flüssigkeit zugedeckt erkalten und gibt hierauf das Kümmelöl zu. Der Kümmel wird filtriert, in Flaschen gefüllt und gut verkorkt. Er wird je älter je besser.

1563. Magenbitter.

Zut.: 4 l Obstbranntwein, 32 g vom besten Aloe, 4 g Zitterwurzel, 4 g Enzianwurzel, 4 g Safran, 4 g Rhabarber, 4 g weißen Lärchenschwamm, 4 g venezianischen Theriak.

Die angegebenen Zutaten werden in eine Korbflasche gefüllt, gut verkorkt und zum Destillieren 3 Wochen an die Sonne gestellt. Während dieser Zeit muß die Flasche täglich einmal tüchtig geschüttelt werden. Nach Ablauf der angegebenen Zeit filtriert man den Magenbitter und füllt ihn in Flaschen, welche man gut verkorkt.

1564. Nußlikör.

Zut.: 1½ l Branntwein, 1½ Pfd. grüne Nüsse, 15 g Zimt, 5 g Gewürznelken, ½ Pfd. Zucker, ½ l Wasser.

Grüne Nüsse, welche etwa an Johanni gepflückt werden, schneidet man nach dem Waschen in möglichst kleine Stückchen und stellt sie nebst dem Branntwein in einer Korbflasche gut verschlossen 14 Tage an die Sonne. Sodann nimmt man die Nüsse heraus, gibt Zimt und Nelken in den Branntwein, läßt ihn nochmals 8 Tage stehen, und mischt sodann den filtrierten Likör mit dem klar gekochten, erkalteten Zucker darunter. Nach zwei Tagen filtriert man den Likör nochmals und füllt ihn in Flaschen.

35. Die Krankenkost.

Die Krankenernährung hat hauptsächlich das Ziel, die Kräfte des Kranken nach Möglichkeit zu erhalten und dadurch günstig auf den Verlauf der Krankheit einzuwirken. Dieses Ziel zu erreichen, ist in die Hand jener gelegt (meistens der Hausfrau), welche die Krankenkost herzustellen haben. Durch die Art der Krankheit und den Zustand des Kranken sind der Ernährung gewisse natürliche Schranken gesetzt. Die Absicht, jeder Schwäche und Abmagerung durch sofortige, massenhafte Nahrungszufuhr abhelfen zu können muß aufgegeben werden. Abgesehen davon, daß dies in vielen Fällen schädlich wirken kann, nützt das massenhafte Einführen von Nahrungsmitteln einem Kranken niemals. Wenn auch die Verdauungstätigkeit bei Kranken, selbst in schweren Fällen nie vollkommen versagt, Wasser, Milch oder dünne Suppen werden meistens aufgenommen, so ist dieselbe doch mehr oder minder geschwächt. Ein sehr verbreiteter Irrtum ist der, schwächlichen Kindern oder schwachen Kranken durch Darreichen sehr kräftiger Nahrung rasch Kräfte beibringen zu können. Dies scheitert gewöhnlich an dem Widerstand des Kranken selbst, der oft genug mit Widerwillen die kräftigste und schmackhafteste Fleischbrühe von sich weist. Der Kranke muß fast zur Kindernahrung und zu Kindergewohnheiten zurückkehren. Die Nahrung wird ihm nur gedeihlich, wenn sie in sorgfältig zubereiteter, seinen schwachen Verdauungsorganen angemessener Form, in kleinen Portionen, aber öfters am Tage dargereicht wird. Gibt man einem in Genesung Begriffenen alle 1—2 Std. etwas Tauben-, Hühner- oder Kalbfleischsuppe, etwas Tee mit Zwieback, leichte Fleischspeisen und Gemüse, so wird er täglich nicht nur kräftiger, sondern er wird auch mit Freuden seinen kleinen Mahlzeiten entgegensehen.

Man hat sich bei der Krankenernährung natürlich genau nach den Anordnungen des Arztes zu richten. Die Speisen und Getränke dürfen nur aus ganz guten Stoffen hergestellt sein und es muß bei der Zubereitung mit der größten Sorgfalt und Reinlichkeit verfahren werden. Ferner ist es wichtig, den Kranken das Essen zur rechten und bestimmten Zeit zu reichen; auch dürfen zwischen den Mahlzeiten keine zu langen Pausen liegen. Ebenso wichtig ist es, alle Speisen und Getränke hübsch und appetitlich angerichtet den Kranken darzubieten, denn dadurch werden die Magennerven angeregt und der Appetit gereizt. Reste von Speisen dürfen in einem Krankenzimmer niemals umherstehen; der Anblick und Geruch derselben behindern die Verdauung. Wenn auch die Zahl der zur Krankenernährung zur Verfügung stehenden Nahrungs- und Genußmittel eine beschränkte ist, so ist es doch wohl möglich, mit einiger Aufmerksamkeit die nötige Abwechslung in den Speisezettel zu bringen. Folgende Kochregeln mögen dazu Anleitung geben.

Suppen und Kraftbrühen.

1565. Gerstenschleim.

Zut.: 4—5 Eßl. Gerste, 1/2 l kaltes Wasser, Salz, 1 Eigelb.

Die Gerste wird sauber gewaschen, mit dem Wasser in einem irdenen Töpfchen beigestellt und unter öfterem Nachgießen von heißem Wasser, Fleisch- oder Hühnerbrühe langsam 4 Std. gekocht. Man treibt die Suppe durch ein Haarsieb, würzt mit dem Salz, läßt sie noch einmal aufkochen und kann sie mit Eigelb abrühren.

1566. Hafer-, Grünkern- und Reisschleim

werden auf dieselbe Art zubereitet, die Kochzeit wird gekürzt.

1567. Rahmsuppe.

Zut.: 1/2 Brötchen, 1/8 l Wasser, 1/8 l Milch, Salz, 2 Eßl. sauren Rahm, 1/2 Eigelb.

Das Brötchen wird in Scheiben geschnitten und mit dem Wasser, der Milch und dem Salz weichgekocht. Alsdann wird die Suppe gut verrührt, noch besser durch ein Haarsieb getrieben, mit dem Rahm verrührt und nochmals aufgekocht. Sie kann nach Belieben noch mit Eigelb abgerührt werden.

1568. Weinsuppe.

Zut.: 1 Ei, 1/4 l Wein, 1 Eßl. Wasser, 30 g Zucker.

Ei und Zucker werden schaumig gerührt; dazu gibt man Wein und Wasser und schlägt die Masse bis zum Kochen.

1569. Einlaufsuppe für Diabetiker.

Zut.: 1 Ei, Prise Salz, 1 Teel. Milch, 1/4 l Fleischbrühe, Schnittlauch.

Ei, Salz und Milch werden zusammen verquirlt und in die kochende Fleischbrühe eingerührt. Nachdem die Suppe gut aufgekocht hat, bestreut man sie mit feingeschnittenem Schnittlauch.

1570. Fleischbrühsuppe mit Weißbrotmehl.

Zut.: 1 gestrichener Eßl. Weißbrotmehl, 1 Ei, Prise Salz, 1 Teel. Fleischbrühe. — 1/4 l Fleischbrühe.

Man verrührt das Brotmehl mit dem verquirlten Ei, der Prise Salz und dem Teelöffel Fleischbrühe und läßt die Masse in die kochende Fleischbrühe einlaufen; die Suppe braucht nur einige Minuten aufzukochen.

1571. Brieschensuppe.

Zut.: 1/2 Kalbsbrieschen, 1/2 l Wasser oder ungewürzte Fleischbrühe, Prise Salz, 1/2 Eigelb.

Ein gewässertes, gebrühtes und gehäutetes Brieschen wird klein zerschnitten, mit der Flüssigkeit beigestellt, weichgekocht und durch ein

Haarsieb getrieben. Wenn nötig wird mit wenig Flüssigkeit aufgefüllt, die Suppe muß noch gut sämig sein. Nachdem man das nötige Salz zugegeben, läßt man die Suppe nochmals aufkochen und rührt sie beim Anrichten mit ½ Eigelb ab.

1572. Hirnsuppe.

Zut.: ½ Kalbshirn, 20 g Butter, 1 Teel. Mehl, Prise Salz, ¼ l Brühe, ½ Eigelb.

Das gewässerte, gehäutete und gebrühte Hirn wird fein verwiegt. Man dämpft es einige Augenblicke in der heißen Butter, stäubt das Mehl darüber und läßt dies auf der Seite des Herdes 10 Min. dämpfen. Dann löscht man mit der Flüssigkeit ab, läßt die Suppe nochmals aufkochen und rührt sie mit Eigelb ab.

1573. Gebundene Hühner- oder Taubensuppe.

Zut.: 1 alte Taube oder ½ Suppenhuhn, 20 g Butter, 20 g Mehl, 1 l Flüssigkeit, ½ Eigelb, Prise Salz.

Das vorbereitete Geflügel wird in 5—6 Teile geschnitten, das Mehl in der Butter leicht gedämpft, mit ungewürzter Fleischbrühe oder Wasser abgelöscht und die Geflügelstückchen zugegeben. Wenn das Fleisch weich ist, nach etwa 1½—2 Std., wird alles fein verwiegt, noch besser im Mörser gestoßen und durch ein Haarsieb getrieben. Das Gestoßene gibt man der sämigen Suppe wieder bei, würzt mit wenig Salz, läßt sie nochmals aufkochen und rührt die Suppe, wenn es der Arzt erlaubt, mit Eigelb ab.

1574. Tauben- oder Hühnerbrühe.

Zut.: 1 alte Taube oder ½ altes Huhn, 2½ l Wasser, 1 Eßl. Salz.

Die Taube oder das Huhn wird wie üblich vorgerichtet, ausgenommen, gewaschen und mit den gebrühten, abgezogenen Füßen und dem Kopf möglichst fein verhackt oder verwiegt. Man stellt das Geflügel mit dem kalten Wasser bei und läßt es 2—3 Std. kochen. Sodann treibt man Brühe samt Inhalt durch ein Haarsieb, kocht die Suppe noch einmal auf und rührt die gewünschte Menge nach Belieben mit ½ Eigelb ab.

1575. Tauben- oder Hühnerbrühe (andere Art).

Die gleichen Zutaten wie oben (man kann noch ½ Pfd. Wadenfleisch dazu nehmen) werden in kleine Stücke geschnitten und mit 3 l kaltem Wasser und einem Stückchen Gelbrübe 3—4 Std. gekocht. Dann wird die Brühe abgeseiht, gesalzen und zur Herstellung von jeder Art Krankensuppe verwendet.

1576. Kalbfleischbrühe.

Zut.: 1 Pfd. Kalbfleisch, 2 l Wasser, 1 Gelbrübchen, 8 g Salz.

Das Kalbfleisch (am besten von der Brustspitze) wird in kleine Stücke geschnitten, mit kaltem Wasser und dem Gewürz in einem gut glasierten Topfe 2—3 Std. gekocht. Abgeseiht wird diese Brühe zur Herstellung jeglicher Art von Krankensuppen verwendet.

1577. Kalbsstorzenbrühe.

Zut.: 1 Kalbsfuß, 1 Pfd. Ochsenfleisch (Wadenstück), 1 Teel. Salz, 1 Gelbrübe, 2 l Wasser.

Der entbeinte Kalbsfuß und das in 3 cm große Würfel geschnittene Ochsenfleisch werden mit kaltem Wasser und den angegebenen Zutaten beigestellt und langsam auf der Seite des Herdes 3 Std. gekocht. Suppen aus Kalbstorzenbrühe gibt man Kranken, welche durch starke Blutverluste geschwächt sind. Über die Verwendung des Kalbsfußes siehe Nr. 454.

1578. Kraftbrühe.

Zut.: $^1/_2$ l Wasser, $^1/_2$ Pfd. mageres Ochsenfleisch, 1 Prise Salz.

Das Fleisch wird in 2 cm große Würfel geschnitten, mit dem kalten Wasser und Salz langsam zum Kochen gebracht und auf der Seite des Herdes 3—4 Std. langsam ausgekocht und durchgeseiht.

1579. Ochsenschwanzbrühe.

Zut.: $^1/_2$ Pfd. Ochsenschwanz, 2 l Wasser, 1 Gelbrübchen, 5 g Salz.

Der Ochsenschwanz wird gewaschen, zerkleinert, mit dem Wasser und der Gelbrübe beigestellt und 2—3 Std. langsam gekocht. Man seiht die Brühe durch ein gebrühtes Tuch, würzt mit Salz und kann nach Belieben eine feine Einlage hineingeben oder die Brühe zu sonstigen Suppen verwenden.

1580. Obstsuppe.

Zut.: $^1/_3$ Pfd. vorgerichtetes Obst wie Kirschen, Heidelbeeren, Aprikosen, Himbeeren usw., $^1/_4$ l Wasser, 1—2 Eßl. Zucker, 1 Teel. Kartoffelmehl.

Die vorgerichteten Früchte werden mit dem Wasser weich gekocht und durch ein feines Haarsieb getrieben. Alsdann bringt man die Obstbrühe mit dem Zucker wieder zum Kochen, rührt das mit wenig Wasser angerührte Kartoffelmehl ein und läßt sie 3 Min. kochen. Man reicht die Suppe kalt mit Zwieback oder gebähten Weckschnitten.

1581. Fleischsaft (Beeftea).

Zut.: $^1/_2$ Pfd. mageres Ochsenfleisch.

Das Fleisch wird von Fett und Sehnen befreit, in ½ cm große Würfel geschnitten und in eine reine Flasche, am besten eine Champagnerflasche gefüllt und mit einem Korkstöpsel zugepfropft. Damit

der Kork beim Kochen nicht herausgetrieben wird, umbindet man ihn mit Bindfaden. Nun umwickelt man die Flasche mit Tüchern, stellt sie in einen hohen Kochtopf und füllt soviel kaltes Wasser ein, daß die Flasche zur Hälfte darin steht. Sobald das Wasser ins Sieden kommt, läßt man es auf der Seite des Herdes langsam 5—6 Std. kochen. Der Fleischsaft, der aus dem Fleisch herausgezogen ist, wird durch ein gebrühtes Tuch abgeseiht, entfettet und nur nach Vorschrift des Arztes dem Kranken gereicht.

1582. Fleischsulz.

Zut.: 1 Kalbsfuß, $^1/_2$ Pfd. in Würfel geschnittenes mageres Ochsenfleisch, 1—$^5/_4$ l Wasser, 1 Teel. Salz, evtl. Weißwein.

Fleischsulz, auch unter dem Namen Fleischgelee bekannt, muß für Kranke ganz besonders sorgfältig zubereitet werden. Sind die Mittel dazu vorhanden, kocht man etwas gehacktes altes Huhn, bei großen Blutverlusten eventuell auch einen kleinen vorgerichteten Hecht mit. Die Gewürzzugabe bestimmt der Arzt. Bei Magen- oder Darmerkrankungen müssen vor dem Klären etwa vorhandene Fettaugen mit Hilfe von Fließpapier aufgesaugt und entfernt werden. (Siehe Nr. 648.)

Fleischspeisen.

Vom Fleisch verwendet man für Kranke hauptsächlich das sog. weiße Fleisch, wie Kalbfleisch, Hirn, Brieschen. Ferner Geflügel wie junge Tauben, Hähnchen, auch zartes Wildgeflügel. Bei der Zubereitung wird man aber meistens von der Verwendung von Zwiebeln u. dgl. Beigaben absehen, wenig salzen und zum Braten und Dämpfen, wenn möglich, nur Butter verwenden.

1583. Brieschenfrikassee.

Zut.: $^1/_2$ Kalbsbrieschen, 20 g Butter, 20 g Mehl, $^1/_2$ Teel. Salz, $^1/_3$ l Fleischbrühe, 1 Eßl. Wein, 4 Tropfen Zitronensaft, $^1/_2$ Eigelb.

Das Brieschen wird einige Stunden gewässert, zweimal überbrüht und gehäutet. Dann bereitet man von Butter, Mehl und Fleischbrühe einen zarten Beiguß und läßt das in 3 cm große Stücke zerteilte Brieschen 10 Min. mitdämpfen. Nachdem man es gewürzt hat, rührt man den Beiguß mit Eigelb ab.

1584. Brieschen, gedämpft.

Zut.: 1 Brieschen, 30 g Butter, Prise Salz, 1 Eßl. Wasser.

Das wie oben vorbereitete Brieschen läßt man in der heißen Butter dämpfen, ohne es Farbe nehmen zu lassen, löscht mit ganz wenig Wasser ab, gibt das Salz zu und läßt das Brieschen auf der Seite des Herdes 25—30 Min. zugedeckt dämpfen.

1585. Hirnpudding.

Zut.: 1 Hirn, 1 Ei, Prise Salz, 3 Eßl. weißes Weckmehl.

Das Hirn wird 2 Std. gewässert und wie üblich gehäutet. Es wird fein verwiegt und mit dem Ei, Salz und Weckmehl vermischt. Ein kleines Tuch wird in der Mitte im Umfang eines kleinen Tellers, mit Butter bestrichen, die Masse eingefüllt und das Tuch locker damit der Kloß beim Kochen schön aufgehen kann, zusammengebunden. Man hängt das Tuch in kochende Fleischbrühe und läßt den Pudding langsam und gleichmäßig 1 Std. kochen.

1586. Geschabte Kalbfleischküchlein.

Zut.: 1/3 Pfd. Kalbfleisch (Schlegel), 1 Eigelb, Prise Salz, 2 Eßl. süßen Rahm, 20 g Butter.

Das Fleisch wird von der äußern Haut befreit und geschabt. Dann gibt man das Eigelb, Salz und Rahm zu und mengt alles gut durcheinander. Man formt Küchlein daraus im Durchmesser von 6 cm und bäckt sie in der heißen Butter auf beiden Seiten schön gelb.

1587. Gebratene Fleischküchlein.

Zut.: 150 g mageres Ochsenfleisch, 1 Eigelb, Prise Salz, 20 g Butter.

Das vom Fett befreite Fleisch wird geschabt, damit alle Sehnen daraus entfernt werden. Dann vermengt man es gut mit dem Eigelb und Salz, formt Küchlein daraus im Durchmesser von 6 cm und 1 cm Dicke und bäckt sie in der heißen Butter auf beiden Seiten schön braun.

Die gleiche Fleischmasse kann mit 1/2 Kaffeelöffel sauber geputzten, feinverwiegten Sardellen und Kapern vermischt werden und roh auf geröfteten Butterbrötchen gestrichen als Appetitbrötchen gegeben werden.

1588. Kalbsschnitzel.

Zut.: 1/8 Pfd. Kalbfleisch, Prise Salz, 20 g Butter.

Das Fleisch vom Schlegel wird abgerieben, leicht geklopft und mit wenig Salz eingerieben. Es wird ohne alle Zutaten in frischer, heißer Butter auf beiden Seiten 8 Min. gebraten. Will man es als Rahmschnitzel geben, so gibt man nach 5 Min. Bratezeit 2 Eßlöffel Rahm darüber und läßt es zugedeckt gar dämpfen.

1589. Schinkenpudding- oder Auflauf.

Zut.: 8 g Butter, 1 Teel. Mehl, 4 Eßl. Milch, 20 g mageren Schinken, 1 großes Ei.

Das Mehl wird in der Butter gelb gedämpft, mit der Milch abgelöscht und aufgekocht. Sodann gibt man den fein verwiegten Schinken, das Eigelb, nach Bedarf Salz und zuletzt den steifen Eier-

schnee darunter, füllt die Masse in eine gestrichene Tasse oder Auflaufförmchen und läßt sie im Wasserbad, gut zugedeckt auf dem Herd oder im Backofen 15 Min. aufziehen.

1590. Fleischauflauf.

Zut.: 8 g Butter, 1 Teel. Mehl, 4 Eßl. Milch, 20 g verwiegte Fleischreste, 1 großes Ei.

Um Kranken die so nötige Abwechslung zu bieten, werden Reste von Braten, gedämpften Brieschen, Hirn u. dgl. zu Aufläufen oder, um die Form zu ändern, zu kleinen Puddings verarbeitet. Die Herstellung erfolgt wie in Nr. 561. Man hat nur dabei darauf zu achten, daß sie beim Aufziehen nicht zu starker Hitze ausgesetzt werden.

Fische.

Von Fischen gibt man Kranken am liebsten Flußfische; doch ist frischer Schellfisch auch erlaubt. Am zuträglichsten sind sie für Kranke blau gekocht mit einem weißen Butterbeiguß. Zur Abwechslung können Fische auch gedämpft oder in Form von Fischklößen oder Fischauflauf gegeben werden.

1591. Fischklöße.

Zut.: $^1/_2$ Pfd. gekochter Fisch, $^1/_2$ Brötchen, $^1/_2$ Ei, Prise Salz, $^1/_{16}$ l Milch. — Beiguß dazu: 20 g Butter, 20 g Mehl, $^1/_8$ l Fleischbrühe oder Milch, $^1/_2$ Teel. Salz.

Der Fisch wird entgrätet und durch die Fleischhackmaschine getrieben und fein verwiegt. Das abgeriebene Brötchen wird in der Milch eingeweicht, ausgedrückt und verzupft mit dem verquirlten Ei und Salz unter den Fisch gemengt und von dieser Masse in kochendes Salzwasser Klöße eingelegt, die man an der Seite des Herdes zugedeckt 10 Min. ziehen läßt. Man gibt sie in einen weißen Butterbeiguß.

Die obige Masse kann koteletteartig geformt, in Butter gebraten als Fischkotelettes gegeben werden.

1592. Fischauflauf.

Zut.: $^1/_4$ Pfd. gekochter Fisch, 20 g Butter, 20 g Mehl, $^1/_8$ l Fleischbrühe, Zitronensaft, 1 Ei, Prise Salz.

Der gekochte Fisch wird entgrätet und in Blättchen geteilt. Von Butter, Mehl und Flüssigkeit bereitet man einen dicken, weißen Beiguß, der mit Salz und einigen Tropfen Zitronensaft gewürzt wird. Man zieht ihn mit 1 Eigelb ab und mischt mit dem steifen Eierschnee, den Fisch darunter. Diese Masse füllt man in eine mit Butter ausgestrichene Form und zieht sie im heißen Backofen 30 Min. auf.

1593. Gemüse.

Von Gemüse kommen für Kranke in Betracht: Spinat, Rosenkohl, Blumenkohl, Spargeln, Zucker- und Brockelerbsen, zarte Bohnen, junge Karotten, Tomaten und Schwarzwurzeln; für Zuckerkranke nur Spinat, Rosenkohl, Bohnen, Blumenkohl, Tomaten. Bei der Zubereitung, welche nach den bekannten Kochregeln erfolgen, dürfen nur die zarten Teile der Gemüse verwendet werden. Gemüse für Zuckerkranke werden nach dem Abkochen nur in Butter gedünstet oder nur damit überschmälzt.

1594. Gelbrüben.

Zut.: Zum Kochen: 1/2 Pfd. geputzte Gelbrüben, 3/4 l Wasser, 1 Teel. Salz. — Zur Mehlschwitze: 15 g Butter, 10 g Mehl, Prise Salz, 1 Eßl. Fleischbrühe.

Die vorgerichteten Gelbrüben werden in wenig gesalzenem Wasser weichgekocht. Dann treibt man sie durch ein Haarsieb, gibt dem Brei eine kleine Mehlschwitze zu und füllt nach Bedarf mit Kochbrühe auf.

1595. Kastanien.

Zut.: 1/4 Pfd. geschälte Kastanien, 1/2 l Fleischbrühe, 15 g Butter, 10 g Mehl, 1/4 l Fleischbrühe, Prise Salz.

Die von beiden Schalen befreiten Kastanien werden in wenig gesalzener Fleischbrühe weichgekocht und durch das Haarsieb getrieben. Dann bereitet man einen ziemlich dünnen Butterbeiguß, gibt die durchgetriebenen Kastanien zu und läßt sie noch einige Minuten durchkochen.

Kartoffeln als Brei siehe Nr. 782.

Kartoffelschnee siehe Nr. 781.

1596. Kartoffelauflauf.

Zut.: 6 Eßl. Kartoffelbrei, 1 Ei.

In den fertigen Kartoffelbrei gibt man das Eigelb und den steifen Eierschnee, füllt die Masse in ein feuerfestes Förmchen und zieht sie bei guter Hitze im Backofen auf.

1597. Tomaten mit Reis.

Zut.: 3 Tomaten, 30 g Reis, 20 g Butter, Prise Salz, 1/8 l Fleischbrühe.

Von reifen aber nicht zu weichen Tomaten schneidet man vorsichtig einen kleinen Deckel ab und höhlt sie aus. Man füllt sie mit in Fleischbrühe weichgekochten Reis (siehe Nr. 848) und setzt den Deckel wieder darauf. In einem irdenen Töpfchen läßt man die Butter zergehen, setzt die eingefüllten Tomaten nebeneinander hinein, streut ganz wenig feines Salz darüber, gibt etwas Fleischbrühe zu und dämpft die Tomaten 20 Min. Sie müssen ganz bleiben.

Salate.

Zu Salat darf statt des Essigs nur Zitronensaft verwendet werden. Man gibt Kopf-, zarten Feld- und Tomatensalat.

Obst

wird frisch oder gedörrt, aber nur gekocht den Kranken gegeben.

1598. Orangenkompott mit Äpfeln.

Zut.: 1 Orange, 1 Apfel, 4 Eßl. Zucker, 1/16 l Wasser.

Eine vorbereitete Orange teilt man in vier Schnitze, die man in kleine Scheiben schneidet. Ebenso richtet man einen Tafelapfel vor. Dann legt man in eine Schale eine Lage Orangenschnitzchen, streut etwas Zucker darauf, dann eine Lage Äpfel, ebenfalls Zucker und so fort, bis die Früchte aufgebraucht sind, die oberste Lage sollen Orangen sein. Man übergießt das Kompott mit der gekochten, abgekühlten Zuckerlösung und läßt es 1 Std. durchziehen.

1599. Gedörrte Aprikosen.

Zut.: 50 g Aprikosen, 1/16 l Wasser, 1/16 l Wein, 3 Eßl. Zucker. — Zum Einweichen: 1/2 l Wasser.

Das Obst wird sauber gewaschen und eingeweicht. Man stellt es in einem irdenen Töpfchen mit Wasser, Wein und Zucker aufs Feuer und läßt es langsam auf der Seite des Herdes weichkochen; doch sollen die Früchte ganz bleiben. Ebenso werden auch Prünellen zubereitet.

Eierspeisen.

1600. Rührei, ohne Fett.

Zut.: 2 Eier, Prise Salz.

In ein kleines, irdenes Pfännchen, das man auf kochendes Wasser stellt, gibt man die verquirlten schwach gesalzenen Eier und läßt sie unter Rühren dicklich, aber ja nicht zu hart werden. Sie müssen sofort dem Kranken gereicht werden.

1601. Süßer Eierkäse.

Zut.: Zum Bräunen: 15 g Zucker, 1 Ei, 8 g Zucker, 1/8 l Milch.

Der Zucker wird in einem Schmälzpfännchen leicht gebräunt und der Boden einer erwärmten, bestrichenen Tasse damit ausgestrichen. Das Ei wird mit dem Rest des Zuckers und der Milch gut verquirlt, in die Tasse eingefüllt und zugedeckt in kochendes Wasser gestellt. So läßt man den Eierkäse auf der Seite des Herdes ½ Std. ziehen. Beim Anrichten wird das Speischen gestürzt.

Aufläufe, Puddinge und Mehlspeisen.

1602. Aufgezogener Pfannkuchen, süß.

Zut.: 2 Eier, 1 Teel. Zucker, 1 Teel. Milch, 1 Teel. Mehl, Körnchen Salz, 8 g Butter.

Nachdem Eigelb und Zucker gut schaumig gerührt sind, gibt man die Milch, das gesiebte Mehl, 1 Körnchen Salz und den steifen Eierschnee darunter. In einer Pfanne läßt man etwas Butter heiß werden, gibt die Masse hinein, läßt sie leicht anbacken und schiebt sie (5 Min.) in den heißen Backofen. Ist der Pfannkuchen schön gelb, schlägt man ihn zusammen und kann ihn zu Kompott oder auch Gemüse reichen.

1603. Aufgezogener Pfannkuchen auf der Platte.

Zut.: 2 Eier, 10 g Zucker, 10 g Mehl.

Das Eiweiß schlägt man zu recht steifem Schnee, zieht leicht die Eigelb, den Zucker und das gesiebte Mehl darunter und gibt die Masse auf ein feuerfestes, mit Butter bestrichenes Plättchen und zieht sie im heißen Backofen 10 Min. auf.

1604. Grießauflauf.

Zut.: $^1/_8$ l Milch, 20 g Grieß, 8 g Butter, 10 g Zucker, 1 Ei.

In die kochende Milch rührt man den Grieß ein und kocht die Masse bis sie sich trocken vom Topfe löst. Die Butter wird schaumig gerührt, dann gibt man Zucker und Eigelb mit der Grießmasse zu und verrührt dies tüchtig. Zuletzt wird der steife Eierschnee daruntergezogen und die Masse in ein gut mit Butter ausgestrichenes Förmchen eingefüllt und im heißen Backofen 25—30 Min. aufgezogen.

1605. Milchreis mit Ei.

Zut.: 1 Eßl. Reis, $^1/_8$ l Milch, 5 g Butter, 1 Teel. Zucker, 1 Ei.

Der gewaschene, zweimal gebrühte Reis wird mit der Milch, Butter und Zucker in eine sehr große Tasse gegeben und diese zum Kochen in einen Topf mit heißem Wasser gestellt (Wasserbad). Gut zugedeckt braucht der Reis zum Garwerden etwa ¾ Std. Man hat dabei darauf zu achten, daß das Wasser nicht in den Reis eindringen oder die Tasse umfallen kann. Sobald die Körner weich sind, wird das gut verquirlte Ei mit einer breiten Gabel vorsichtig unter den Reis gezogen und letzterer nach Vorschrift mit oder ohne Obst dem Kranken gereicht. Man kann unter diese Speise zur Anregung des Appetits 15 g gewiegten Schinken geben, selbstverständlich bleibt dann der Zucker weg.

1606. Nudelauflauf.

Zut.: $^1/_8$ l Milch, 20 g Nudeln, 8 g Butter, 10 g Zucker, 1 Ei.

Man verwendet hierzu am besten gekaufte Suppennudeln, da diese gut abtrocknen. In die kochende Milch, der man die Butter

zugegeben hat, werden die Nudeln eingerührt und zu einem dicklichen Brei gekocht. Die Butter wird schaumig gerührt, mit dem Zucker noch etwas verrührt und der Nudelbrei samt den Eigelb gut daruntergemengt. Nachdem man den steifen Schnee der 2 Eiweiß leicht daruntergezogen hat, füllt man die Masse in das vorbereitete Auflaufförmchen und läßt sie im heißen Backofen ½ Std. aufziehen.

1607. Rahmauflauf.

Zut.: 20 g Mehl, 1/8 l sauren Rahm, 10 g Zucker, 1 Ei.

Das Mehl wird mit dem sauren Rahm glatt verrührt; dazu gibt man Zucker und Eigelb und rührt dies gut schaumig. Nachdem noch der steife Eierschnee daruntergezogen ist, wird die Masse in die vorbereitete Auflaufform eingefüllt und 20—25 Min. im heißen Backofen aufgezogen.

1608. Kachelmus.

Zut.: 1 Ei, 1/8 l Milch oder Rahm, 1 Teel. Mehl, Prise Salz oder Zucker.

Das Mehl wird mit Milch oder Rahm angerührt, die andern Zutaten zugegeben und die Masse in mit Butter bestrichener, kleiner Auflaufform in gut heißem Ofen etwa 20 Min. aufgezogen; das Kachelmus muß sofort aufgetragen werden.

1609. Sagoauflauf.

Zut: 1/8 l Milch, 20 g Kartoffelsago, 8 g Butter, 10 g Zucker, 1 Ei.

In die kochende Milch läßt man den gewaschenen Sago einlaufen und auf der Seite des Herdes aufquellen. Unterdessen rührt man die Butter schaumig, gibt den Zucker zu, der noch einige Minuten mitgerührt wird, dann das Eigelb und den Sagobrei. Nachdem der steife Eierschnee leicht daruntergezogen ist, wird die Masse in das vorgerichtete Auflaufförmchen eingefüllt und im heißen Backofen ½ Std. aufgezogen. Bei echtem Sago rechnet man für das Aufquellen entsprechend längere Kochzeit.

1610. Schwammauflauf.

Zut.: 15 g Mehl, 1/8 l Milch, 10 g Butter, 10 g Zucker, 1 Ei.

Das Mehl wird mit der Milch glatt verrührt, Butter und Zucker zugegeben, langsam zum Kochen gebracht und 5 Min. unter stetem Rühren gekocht. Man rührt die Masse kalt, gibt das Eigelb zu, verrührt dies nochmals und mengt den steifen Eierschnee leicht darunter. Man kann diesen Auflauf in einer ausgebutterten Tasse im Wasserbad 1 Std. kochen, oder in ausgestrichenem Auflaufförmchen im Ofen ½ Std. aufziehen.

1611. Weckauflauf, süß oder gesalzen.

Zut.: 1 kleines, ein Tag altes Brötchen, 3 Eßl. Milch, 1 Ei, 1 Prise Salz oder 8 g Zucker.

Milch, Salz oder Zucker und das Ei werden zusammen verquirlt und über das in feine Scheibchen geschnittene Brötchen geschüttet, welches man ½ Std. weichen läßt. Dann legt man die Scheibchen, welche weich, aber noch ganz fein müssen, in eine mit Butter ausgestrichene Tasse, stellt diese ins Wasserbad und läßt sie zugedeckt ¾ Std. auf der Seite des Herdes kochen. Beim Anrichten stürzt man das Aufläufchen und gibt es süß mit Obst, gesalzen mit Gemüse.

1612. Zwiebackpudding.

Zut.: 2 Zwiebäckchen (zweckmäßig Nährsalzzwieback oder Plasmon), 10 g Zucker, 1 Ei, 1/8 l Wein, 20 g Zucker.

Die Zwiebäcke werden gerieben. Das Eigelb und der Zucker werden schaumig gerührt und das Geriebene mit dem steifen Eierschnee leicht zur schaumigen Masse gemengt, alles in eine ausgebutterte Tasse oder kleine Puddingform eingefüllt und im Wasserbad ½—¾ Std. auf der Seite des Herdes gekocht. Der Pudding wird gestürzt und mit gesüßtem, heißem Wein getränkt.

1613. Pfitzauf zu Gemüsen (ohne Zucker).

Zut.: 35 g Mehl, 1/16 l Milch, 1 Ei, Salz, 8 g zerlassene Butter.

Siehe Nr. 907.

1614. Grießklöße; Zugabe zu Gemüsen.

Zut.: 1/8 l Milch, 30 g Grieß, 10 g Butter, Prise Salz, 1 Ei, 1/2 l Fleischbrühe.

In die Milch gibt man Butter und Salz, läßt, sobald sie kocht, den Grieß unter Rühren einlaufen, die Masse dick kochen und gibt sofort das Ei hinein. Nachdem alles gut verrührt ist, legt man mit einem Kaffeelöffel Klößchen in kochende Fleischbrühe ein und läßt sie 8 Min. auf der Seite des Herdes bei zugedecktem Topfe ziehen.

1615. Spätzle für Kranke.

Zut.: 1 Eßl. Mehl, 1 Ei. — Zum Abkochen: 1 l Wasser, 1/2 Teel. Salz, 5 g Butter.

Das fein gesiebte Mehl wird mit dem verquirlten Ei vorsichtig zu einem Teiglein angerührt und wenn nicht anders verordnet, mit einer Prise Salz gewürzt. Kurz vor dem Gebrauch gibt man den Teig mit Hilfe eines Kochlöffels in längliche Tropfen in das kochende, gesalzene Wasser und nimmt die an die Oberfläche kommenden Spätzle mit einem Schaumlöffel heraus. Diese werden auf heißem Plättchen mit heißer Butter überschmälzt, sofort dem Kranken gereicht.

1616. Makkaroni.

Zut.: 30 g Makkaroni, 1/2 l Wasser, 1 Teel. Salz. — Zum Beiguß: 15 g Butter, 15 g Mehl, 1 Prise Salz, 1/8 l süßen Rahm.

Die in halbfingerlange Stückchen gebrochenen Makkaroni werden in Salzwasser weichgekocht und auf ein Sieb geschüttet. Man bereitet von Butter und Mehl eine Mehlschwitze, die mit Rahm abgelöscht wird. In diesen Beiguß gibt man die Makkaroni und läßt sie noch einige Minuten darin durchziehen.

1617. Breie.

Breie stellt man her aus Weizengrieß, Weizenmehl, Hafergrütze, Haferflocken, Maisgrieß, Maismehl, Reismehl, Sago, Tapioka. Man rechnet für eine Portion Brei 1/4 l Milch und 1 Eßlöffel Einlage und läßt die Masse gut durchkochen (etwa 20 Min. bis 1 Std.). Man gibt eine kleine Prise Salz und je nach Geschmack 1 Teelöffel Zucker zu, kann auch den Brei mit 1 Eigelb abrühren. Am besten kochen sich die Breie in irdenen Töpfchen.

1618. Mehlbrei.

Zut.: 1/4 l Milch, 1 Eßl. Mehl, Prise Salz oder Zucker.

Die Milch, von welcher man 4 Eßl. zum Anrühren des Mehles weggenommen hat, wird zum Kochen gebracht, das Mehlteiglein eingerührt und 5 Min. gekocht. Nun würzt man nach Vorschrift mit Salz oder Zucker und kann auf Wunsch des Arztes den Brei mit einem Eigelb abrühren.

Kalte Süßspeisen.

1619. Mondaminpudding mit Eigelb.

Zut.: 1/8 l Milch, 10 g Zucker, 1 Eigelb, 15 g Mondamin.

Siehe Nr. 970.

1620. Mondaminpudding ohne Eigelb.

Zut.: 1/4 l Milch, 20 g Zucker, 25 g Mondamin, 1 Eiweiß.

Milch und Zucker kocht man auf, gibt den angerührten Mondamin zu, läßt dies aufkochen, mischt den steifen Eierschnee darunter und beendet den Pudding genau wie Nr. 970.

1621. Tapiokapudding.

Zut.: 1/4 l Milch, 20 g Zucker, 15 g Tapioka. 1 Blatt Gelatine, 1 Eiweiß.

Milch und Zucker läßt man aufkochen, den gewaschenen Tapioka einlaufen und die Masse unter beständigem Rühren dick kochen. Alsdann gibt man die 2 Std. in kaltem Wasser eingeweichte und

fest ausgedrückte Gelatine darunter, läßt alles nochmals aufkochen, zieht den steifen Eierschnee darunter und beendet den Pudding wie in Nr. 970.

1622. Karamelcreme.

Zut.: 40 g Zucker, 1 Ei, 1/8 l Milch, 2 Blatt Gelatine.

Siehe Nr. 987.

1623. Schokoladecreme.

Zut.: 50 g gute Schokolade, 1/8 l Milch, 20 g Zucker, 1 Ei, 2 Blatt Gelatine.

Die Schokolade wird mit der Milch aufgekocht. Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt, die Schokolademilch zugegeben und auf dem Feuer geschlagen bis zum Kochen. Man gibt die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine zu, mischt unter die etwas erkaltete Masse den steifen Eierschnee, füllt sie in das ausgeschwenkte Förmchen und läßt sie in kaltem Wasser steif werden.

1624. Apfelsinencreme.

Zut.: 2 Eier, 40 g Zucker, 1/8 l Milch, 2 Blatt Gelatine, Saft von 1 großen Apfelsine.

Siehe Nr. 981.

1625. Vanillecreme (für Zuckerkranke).

Zut.: 1/4 l Milch, 1/8 Stange Vanille, 2 Eigelb, 2 Blatt Gelatine, 1 Tablette Saccharin, der steife Schlagrahm von 1/8 l süßen Rahm.

Die eingeweichte Gelatine und Saccharin löst man in wenig heißem Wasser auf, gibt sie neben der kochenden Vanillemilch unter die verrührten Eigelb und mengt, wenn die Masse anfängt steif zu werden, den steifen Schlagrahm oder in Ermangelung von Rahm den Schnee der Eiweiß darunter. Die erhaltene Creme wird in die mit Wasser ausgespülte Form gefüllt, auf Eis gestellt und kurz vor dem Gebrauch gestürzt.

Nach obiger Zubereitung können alle Creme für Zuckerkranke hergestellt werden; an Stelle von etwa 50 g Zucker tritt stets 1 Tablette aufgelöstes Saccharin.

1626. Weincreme.

Zut.: 2 Eier, 40 g Zucker, 1/4 l Weißwein, 2 Blatt Gelatine.

Siehe Nr. 995.

1627. Schwedisches Milcheis.

Zut.: 1/4 l Milch, 60 g Zucker, 1 Kaffeel. Arrak.

Milch und Zutaten werden gut vermengt, in die Gefrierbüchse eingefüllt und behandelt wie jedes Eis; es soll nur butterartig gefroren sein.

1628. Milchgelee.

Zut.: 1/8 l Milch, 30 g Zucker, 3 Blatt Gelatine, 1/16 l Weißwein, Saft von 1/4 Zitrone.

Milch und Zucker läßt man aufkochen und erkalten. In zwei weiteren Eßlöffeln kochender Milch löst man die vorher 1—2 Std. in kaltem Wasser eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine auf, gibt sie

samt Wein und Zitronensaft der erkalteten, süßen Milch zu und läßt das Ganze in einer Glasschale erstarren, in welcher man es auch aufträgt.

1629. Weingelee.

Zut.: 1/8 l Wein, 30 g Zucker, 3 Blatt Gelatine.

Die Hälfte des Weines läßt man mit dem Zucker aufkochen, gibt die eingeweichte und fest ausgedrückte Gelatine sowie die andere Hälfte des Weines zu und läßt die Masse in einer Glasschale erstarren. Nach Belieben kann man vorher die Schale mit Orangenschnitzen oder anderen Früchten auslegen und dann die Flüssigkeit darüber gießen.

Leichtes Backwerk.

1630. Brot zu rösten.

Kranken gibt man der leichteren Verdaulichkeit wegen das Brot leicht geröstet. Das Brötchen wird in 6 Scheiben geschnitten und diese entweder auf dem eigens dazu vorhandenen Rost auf sehr heißer Herdplatte oder auf einer Gabel aufgespießt über der Kohlenglut unter Wenden geröstet. Das Brot muß außen goldgelb, innen aber noch weich sein. Auch Appetitbrötchen werden vor dem Belegen geröstet.

1631. Biskuit mit Anis, Vanille oder Zitrone.

Zut.: 3 Eier, 1/4 Pfd. Zucker, 1/4 Pfd. Mehl, eines der obengenannten Gewürze.

Die 3 ganzen Eier und der Zucker werden mit dem Schneebesen ½ Std. tüchtig geschlagen. Dann gibt man das gewünschte Gewürz zu und zieht das gesiebte Mehl leicht darunter. Man füllt die Masse in eine gut vorbereitete Stollenform und bäckt sie bei mäßiger Hitze bei 140° ½ Std. Der Stollen kann nach dem Erkalten in Scheiben geschnitten und diese gebäht werden. (Formgröße: ¾ l Inhalt.)

1632. Buchweizenmehlstollen.

Zut.: 5 Eier, 1/4 Pfd. Vanillezucker, 60 g Buchweizenmehl.

Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt; dazu gibt man das gesiebte Mehl und mengt gleichzeitig leicht den steifen Eierschnee darunter. Nun füllt man die Masse in eine ausgestrichene, mit Mehl bestäubte Stollenform von 1½ l Inhalt und bäckt sie in mäßiger Hitze bei 140° ¾ Std. Wenn der Stollen ganz erkaltet ist, schneidet man feine Schnitten daraus, die man in abgekühltem Backofen zu lichtgelber Farbe bäht. Man gibt sie zu Weinbeiguß.

1633. Aleuronat-Schrotbrot.

Zut.: 2 Pfd. Schrotmehl, 2 Eßl. Aleuronat, 1 Eßl, Salz, 30 g geriebene Haselnüsse oder Mandeln, 20 g Hefe, 1/2 l lauwarmes Wasser.

In der Mitte des Mehles wird mit der mit lauwarmem Wasser angerührten Hefe ein kleiner Vorteig gemacht, den man nach dem

Aufgehen mit den anderen Zutaten unter den Rest des Mehles arbeitet und den erhaltenen Teig so lange schlägt, bis er sich ziehen läßt. Eine Brotform wird mit Fett bestrichen, mit Mehl bestreut, der Teig eingefüllt und nach 1—2stündigem Gehen in guter Hitze bei 170—180° 1½—2 Std. gebacken.

Getränke.

1634. Apfelwasser.

Zut.: 2 Äpfel, ¼ l Wasser.

Zwei aromatische Äpfel werden von Blüte, Stiel und Kernhaus befreit. Man gibt sie mit soviel Wasser, daß sie eben davon bedeckt sind in einem irdenen Töpfchen zum Feuer und läßt sie vom Kochen ab ½ Std. auf der Seite des Herdes langsam ausziehen. Die durch ein Haarsieb abgegossene Flüssigkeit kann nach Geschmack gesüßt werden.

1635. Brotwasser.

Zut.: 40 g Schwarzbrot, ½ l Wasser.

Das Brot röstet man im Ofen leicht an und kann es mit dem Wasser entweder einige Minuten kochen oder ½ Std. ausziehen lassen. Abgeseiht durch ein Haarsieb kann es nach Geschmack versüßt werden.

1636. Eiweißwasser.

Zut.: ¼ l Wasser, 1 Eiweiß.

¼ l gekochtes, erkaltetes Wasser wird mit 1 Eiweiß 10 Min. fest gerührt, durchgeseiht und beliebig mit Zucker, Zitronen- oder Fruchtsaft vermischt.

1637. Mandelmilch.

Zut.: 50 g geschälte, geriebene Mandeln, 20 g Zucker, ½ l Wasser.

Die geschälten, geriebenen Mandeln und der Zucker werden in einem Mörser unter langsamer Zugabe des Wassers möglichst fein gestoßen. Sobald die Mandeln gut ausgepreßt sind und ihre löslichen Bestandteile an das Wasser abgegeben haben, werden sie auf ein Sieb gegossen. Die abgelaufene Mandelmilch kann ohne alle Zutaten oder mit Zitronensaft gegeben werden.

1638. Reis- oder Haferschleimwasser.

Zut.: 25 g Reis oder Hafergrütze, ½ l Wasser.

Die Hafergrütze oder der gebrühte Reis werden in einem irdenen Töpfchen mit dem Wasser langsam auf der Seite des Herdes 1 Std. gekocht, die Flüssigkeit durch ein Haarsieb abgegossen und beliebig als Getränk verwendet.

Einfache und feine Speisezettel.

Januar — März

Gerstensuppe.
Fleischpfannkuchen und Schwarzwurzeln.

* *

Französische Suppe.
Rindfleischragout und Wecklöße

* *

Tomatensuppe.
Schweinebraten mit Sauerkraut und Kartoffeln.

* *

Grießsuppe.
Garniertes, gekochtes Ochsenfeisch.

* *

Erbsensuppe.
Gedämpfter Schellfisch mit Kartoffeln.

* *

Kaisersuppe.
Bratwürstchen mit Linsengemüse.

* *

Einlaufsuppe.
Kalbsbraten mit Rosenkohl.

Flädchensuppe —
Ochsenfleisch mit verschiedenen Beilagen — Krautköpfchen mit Kartoffeln — Obst und Kleinbackwerk.

* *

Tomatensuppe —
Muschelragout — Hammelbraten mit grünen und weißen Bohnen — Käsekuchen.

* *

Portugiesische Suppe —
Spinatauflauf — eingemachtes Kalbfleisch mit Nudeln — Kaffeecreme.

* *

Gerstensuppe —
Blätterteigpastetchen — gekochte, gesalzene Ochsenzunge mit einsterilisierten grünen Erbsen — Apfelstrudel.

* *

Linsensuppe —
Schellfisch nach Badener Art mit Kartoffeln — Kalbsnierenbraten mit Schwarzwurzeln — Käsekonfekt.

* *

Tapiokasuppe —
Käsemuscheln — Schweinekarree mit Sauerkraut und Kartoffelbrei
Römischer Punsch.

* *

Buttermehlsuppe —
Eierpastetchen — Gänsebraten mit Rosenkohl und Kastanien — Linzertorte.

April — Juni

Lauchsuppe.
Gedämpfte Herzen mit Gelbrüben.

* *

Erbsensuppe.
Spinat mit Weckschnitten.

* *

Eiergerstensuppe.
Gekochtes Ochsenfleisch mit Zwiebelbeiguß und Kartoffeln.

* *

Sagosuppe.
Kalbskopfragout mit Spätzle oder
Spätzle mit Dürrobst.

* *

Gebrannte Mehlsuppe.
Gekochter Kabeljau mit Petersilienbeiguß und Kartoffeln.

* *

Riebelesuppe.
Jägerfleisch.

* *

Klößchensuppe.
Falscher Rehbraten mit Rotkraut und Kartoffeln.

Markklößchensuppe —
Schleie blau gekocht mit ausgestochenen Kartoffeln und Schaumbutter — Hammelbraten in Senf gebeizt mit Bohnen — Apfelsinencreme.

* *

Kerbelsuppe —
Eingemachtes Kalbfleisch mit Nudeln — Warme Schinkenpastete — Merlittentörtchen.

* *

Falsche Schildkrötensuppe —
Eier nach Königinnenart —
Rehrücken garniert —
Äpfel im Schlafrock.

* *

Schwammklößchensuppe —
Gekochtes Ochsenfleisch mit Beilagen — Maultaschen mit Salat — Schneeier mit Vanillebeiguß.

* *

Grüne Erbsensuppe —
Seezungenrollen mit Kartoffeln — gedämpfter Ochsenschoß mit Gemüschen — Obst.

* *

Reissuppe —
Bratwürstchen mit Erbsen —
Geißlein gebraten mit Bratkartoffeln und Kopfsalat —
Gedämpfte Äpfel.

* *

Profitklößchensuppe —
Eingelegte Sulz — gespickte, gebratene Kalbsnuß mit Spargeln — Gelbrübentorte.

Juli — September

Geriebene Kartoffelsuppe.
Italienische Pfannkuchen mit Blumenkohl.

* *

Nudelsuppe.
Gekochtes Ochsenfleisch und gedämpftes Weißkraut.

Weckgerstensuppe —
Eier nach Metternich —
Rindsrollen mit Spinat —
gefüllte Tüten.

* *

Brockelerbsensuppe —
Zungenragout im Reisring — gefüllte, gebratene Tauben mit Salat — Aprikosenkuchen

Reissuppe.
Schneiderlappen mit Heidelbeeren.

* *

Grießsuppe.
Gedämpfte Kalbsbrust mit Gelbrüben und Kartoffeln.

* *

Erbsensuppe.
Aufgezogene Fischschnitten mit Kartoffeln.

* *

Zwiebelsuppe.
Frische Hammelspeise.

* *

Grünkernsuppe.
Bohnen und Schoßbraten mit Kartoffeln.

Kraftbrühe mit Sardellenschnittchen — Gekochtes, garniertes Ochsenfleisch — Makkaronipudding mit Salat — Vanille-Eis.

* *

Flockensuppe —
Eier im Becher — Kasseler Rippenspeer mit Bohnen u. Kartoffeln — Biskuitrolle.

* *

Gerstenschleimsuppe —
Schellfisch nach Norderneyer Art mit gemischter Salat — Rehbraten mit Windbeutel.

* *

Geröstete Grießsuppe —
Gefüllte, gedämpfte Herzen mit Kohlraben — Kotelettes nach Murillo — Heidelbeerkuchen.

* *

Ochsenschwanzsuppe —
Eier auf italienische Art —
Kalbsrücken, garniert —
Mokkatorte.

Oktober — Dezember

Endiviensuppe.
Hasenpfeffer mit Makkaroni.

* *

Grießsuppe.
Gefüllte Pfannkuchen mit Blumenkohl und Kartoffeln.

* *

Gerstensuppe.
Gekochtes Hammelfleisch mit Weißkraut und Kartoffeln.

* *

Brotsuppe.
Gefüllte Kalbsbrust mit Wirsing und Kartoffeln.

Geriebene Kartoffelsuppe —
Käsepastetchen — Wiener Schnitzel mit Wirsing —
Götterspeise.

* *

Gelberübensuppe —
Eierkotelettes — Hasenpfeffer mit Nudeln —
Makronentörtchen.

* *

Leberwürfelsuppe —
Gekochtes Ochsenfleisch mit Beilagen — Burgunder Schinken und Rosenkohl—
Falsche Pilze mit Kompott.

* *

Wildsuppe —
Ölsardinen verziert — Kalbsbraten mit Petersilienkartoffeln —
Schokoladecreme.

Linsensuppe.
Gedämpfter Seehecht mit Kartoffeln.

* *

Hafergrützensuppe.
Dürrfleisch mit Erbsenbrei.

* *

Falsche Königinsuppe.
Gesalzene, geräucherte Rinderbrust mit Spinat.

Grünkernsuppe —
Gekochter Steinbutt mit zerlassener Butter und Kartoffeln — gedämpfte Herzen mit Erbsen — Apfelküchle.

* *

Grießsuppe —
Gekochtes Hammelfleisch mit Kümmelkraut — Fasan mit Salat — Cremeschnitten.

* *

Viktoriasuppe —
Muscheln mit feinem Ragout — Lendenbraten mit Bohnen — Jägertorte.

Speisenfolge für große Festessen.

Kaviarschnitten.
Ochsenschwanzsuppe.
Rheinsalm mit holländischem Beiguß und Kartoffeln,
Kalbsrücken, verziert mit jungen Gemüschen,
Straßburger Gänse, gebraten, mit Salat und Kompott,
Eis — Backwerk.

* *

Krebssuppe.
Steinbutt, gebacken mit Mayonnaise,
Lendenbraten mit verschiedenen Gemüschen,
Gänseleberpastete mit Gelee,
Gebratene Masthühner mit Salat und Kompott,
Stangenspargeln mit Musselinbeiguß,
Rahmbombe.
Früchte und Backwerk,
Käsedessert.

* *

Austern.
Kraftbrühe mit Spargelspitzchen.
Seezungen, gedämpft und Maltakartoffeln,
Rehrücken mit Gemüschen verziert,
Getrüffelter Truthahn mit Salat und Kompott,
Fürst Pückler-Eis mit Waffeln.
Obst.
Käseplatte.

Verschiedene Abendessen.

Forellen in Gelee,
Rehbraten mit Erbsen,
Gebratenes Geflügel mit Salat und Kompott,
Eis.

* *

Schiffchen mit Brieschenfülle,
Schinken, verziert mit Erbsen, glasierten Kastanien und Zwiebeln,
Fasan mit Salat und Kompott,
Käse und Butter.

Hummer in Muscheln,
Rehrücken mit Prinzeßbohnen,
Gebratenes, kaltes Geflügel mit Mayonnaise,
Creme nach Nesselrode.

* *

Gesulzter Hecht mit Mayonnaise,
Gespickte, gebratene Kalbsnuß mit Makkaroni,
Käsering mit Steinpilzen,
Diplomatencreme,
Kleines Dessert.

Kinderpflege und Ernährung.

(Bearbeitet von Erika Schwoerer, Fürsorgerin beim Bad. Landesverband für Säuglings- und Kleinkinderfürsorge.)

Wenn in diesem Buche nicht nur dem weiten Gebiet der Hauswirtschaft, sondern auch den Fragen der Kinderpflege ein kleiner Raum überlassen wird, so geschieht dies aus der Überzeugung heraus, daß wir Frauen nicht nur als Hausfrauen, sondern auch für unseren ureigensten Beruf als Mutter vielerlei Kenntnisse nötig haben und dankbar sind, im geeigneten Augenblick einen sachverständigen Ratgeber zur Seite zu haben, um nicht von fremden, schlechten, oft abergläubischen Ratschlägen abhängig zu sein. Wir Frauen alle, ob wir Mütter sind, ob wir es werden wollen, oder ob uns nur fremde Kinder anvertraut sind, müssen wissen, daß die Pflege und Erziehung jedes Menschenkindes eine unserer wichtigsten und verantwortungsvollsten Aufgaben ist, an die wir nur mit aufopfernder Liebe und heiligem Ernst herantreten dürfen.

Wenn wir trotz dieser eigentlich selbstverständlichen Erkenntnis immer wieder feststellen müssen, welchen Gefahren das Kindesalter, vor allem das Säuglingsalter unterliegt, so ist es unsere Pflicht, die Ursachen aufzudecken und zu bekämpfen. Die Säuglingssterblichkeit in Deutschland beträgt heute im Durchschnitt noch 13 %, das bedeutet also, daß jedes 7.—8. Kind vor Vollendung des 1. Lebensjahres stirbt, teils infolge Armut, Not und Gleichgültigkeit, teils infolge falscher Beratung oder grober Unwissenheit in den einfachsten Fragen der Säuglingspflege und -Ernährung. Neben der hohen Zahl der Todesfälle steht aber eine noch viel größere Zahl schwerster Gesundheitsstörungen im Kindesalter, die selten restlos überwunden werden. Hier ist auch die Grundlage zu suchen für viele körperliche und geistige Minderwertigkeiten, die heute unsere gesamte Volksgesundheit und Leistungsfähigkeit beeinträchtigen und den Wiederaufbau unseres Vaterlandes in trauriger Weise ungünstig beeinflussen. Wir fragen uns also: Wie erhalten wir das junge, neu erblühende Leben, wie mindern wir die ungeheuren Zahlen der Säuglingssterblichkeit und vor allem, was können wir dazu beitragen, daß die heranwachsenden Kinder zu körperlich und geistig vollwertigen Menschen und Staatsbürgern erzogen werden? Die Ungunst der sozialen Verhältnisse (Wohnungsnot. Erwerbsarbeit der Mutter, Mangel an Nah-

rung und Kleidung, sowie Störungen der ethischen Grundlagen des Familienglückes (Alkoholismus und ähnliches), sollen nicht Gegenstand dieser Ausführungen sein. Nur die Aufgaben der Pflege des Kindes, insbesondere des Säuglings, sollen uns hier beschäftigen.

Die Merkworte dieses Kapitels heißen: Reinlichkeit, frische Luft und Sonne. Wer mit Sorgfalt und Verständnis diese Güter den Kindern zukommen läßt, darf auch bei kärglicher Lage des Haushalts auf das Gedeihen seiner Kinder hoffen.

Beginnen wollen wir mit denjenigen Gegenständen die eine werdende Mutter für den zu erwartenden Sprößling vorzubereiten hat. Das Kind verbringt den größten Teil des Säuglingsalters in seinem Bettchen, darum ist auf dieses besondere Sorgfalt zu verwenden. Jedes Kind soll vom 1. Lebenstag an sein eigenes Lager haben. Das Schlafen im Bett der Mutter ist nachteilig und gesundheitsschädlich wegen Mangel an frischer, sauerstoffreicher Luft und Verweichlichung des kindlichen Körpers durch Überhitzung, wegen unzweckmäßiger Lage und Erstickungsgefahr, wegen Gefahr der Übertragung von Infektionskrankheiten sowie Begünstigung unregelmäßigen Stillens während der Nacht.

Ein gewöhnlicher viereckiger Waschkorb, (ca. 85 × 50 cm) ist das einfachste und billigste Säuglingsbett. Er ist leicht zu reinigen, luftdurchlässig und kann bequem von einer Stelle zur andern getragen werden. Man stelle ihn, falls man kein Untergestell aus Rohr besitzt, auf einen Hocker, niemals auf den Boden. Ist das Kind dem Säuglingsalter entwachsen, so kann er als Waschkorb verwendet werden, und ein größeres Stangen- oder Lattenbettchen aus Eisen oder Holz tritt an seine Stelle. Schlechter zu reinigende Gitterbettchen aus Drahtgeflecht sowie luftdurchlässige Kistenbettchen aus Holz sind unzweckmäßig.

Bei der Innenausstattung des Bettes ist der Hauptwert darauf zu legen, daß jedes Bettstück nicht nur waschbar, sondern auch auskochbar ist. Gewöhnliches Abwaschen und Trocknen kann weder den Uringeruch entfernen, noch vorhandene Krankheitskeime unschädlich machen. Sämtliche Füllungen und Überzüge des Bettchens müssen also ausgekocht werden können.

Zur Innenausstattung des Bettes gehören:

1. Eine feste und doch elastische Matratze, die eine flache Lage des Körpers ermöglicht, damit das Kind frei und tief atmen kann und die Wirbelsäule keine Krümmungen erleidet. Empfehlenswerte Matratzenfüllungen sind Roßhaar und Holzwolle (letztere ist wesentlich billiger). Beides wird am besten in einen Sack oder Kissenbezug im Waschkessel ausgekocht, gut nachgespült und ausgebreitet getrocknet. Spreu und Seegras sind schlecht zu reinigen, auch ermöglicht Spreu keine flache Lagerung. Die Matratze selbst wird am zweckmäßigsten aus starkem Cretonne hergestellt. Sie

wird nicht abgesteppt und fest verschlossen, sondern zugeknöpft oder mit Bändern zugebunden. Diese Form der Umhüllung kann zum Aufschütteln, Lüften und Reinigen der Füllung leicht geöffnet werden. Auch für Kleinkinder und Bettnässer bieten solche Matratzen große Vorteile.

2. Ein Bettuch aus weißem Stoff.
3. Eine wasserdichte Unterlage zum Schutze vor Durchnässung (Gummituch oder Billrothleinen) und eine aufsaugfähige Unterlage (Molton oder Biber) beide nur ca. 40 × 50 cm groß, da Einlagen über die ganze Matratze das Bett von unten luftundurchlässig machen würde.
4. Ein leicht aufknöpfbares Kopfkissen, flach gefüllt mit Roßhaar oder feiner Holzwolle, nicht mit Federn, denn Federn begünstigen das Schwitzen am Köpfchen und fördern somit Gesichts- und Kopfausschläge.
5. Eine leichte, gut waschbare Wolldecke in hellem Überzug. Schwere Federdeckbetten sind luftabschließend und stark erhitzend, daher gesundheitsschädlich. Das an übermäßige Wärme gewöhnte Kind verliert die natürliche, der gesunden Haut eigentümliche Fähigkeit zur Wärmeregulierung gegen die häufig wechselnden Außentemperaturen. Es wird verweichlicht, daher gegen jeden Luftzug empfindlich und ist Erkältungen ausgesetzt. Auch begünstigt die Überhitzung eine Schlaffheit der Muskeln und Neigung zu Rachitis (sogenannte englische Krankheit). Reicht die Decke bei sehr kalter Witterung nicht aus, so kann für diesen besonderen Fall ein kleines leichtes Daunenkissen aufgelegt werden.

Für das besonders wärmebedürftige Neugeborene in den ersten Lebenswochen sowie für schwächliche Kinder, insbesondere für Frühgeburten, werden Wärmeflaschen oder Wärmekrüge in einer Hülle verwendet. Sie müssen mit sicherem Verschluß, der nach dem Fußende gerichtet sein soll, versehen sein und dürfen den kindlichen Körper nicht berühren, da sonst Verbrennungen eintreten können.

Wenn wir das Bettchen des Säuglings bereitet haben, so stellen wir es in das sonnigste, luftigste und größe Zimmer der Wohnung an einen vor Zugluft geschützten Platz, nicht aber an den Hitze ausströmenden Ofen. Die Zimmertemperatur soll beim Neugeborenen etwa 20° Celsius (16° R.), beim älteren Säugling 18° C. (14° R.) betragen, nachts genügen 15° C. (12° R.).

Zur Reinhaltung des Bettchens gehört die tägliche Lüftung durch Auslegen und Sonnen der einzelnen Teile.

Auch wollen wir uns merken, daß der Säugling möglichst ruhig in seinem Bettchen liegen soll; unruhige Bewegungen, wie Wiegen, Hin- und Herfahren und Tragen des Kindes sind zu vermeiden. Sie sind nur geeignet, das Kind nervös zu machen und es zu „verziehen".

Zum Ausgehen ist die Anschaffung eines gut federnden Korbkinderwagens zu empfehlen. Kastenwagen und sämtliche mit Wachstuch ausgeschlagenen Kinderwagen sind luftundurchlässig und beeinträchtigen daher den Zweck der Spazierfahrt des Kindes. Im Sommer geborene Säuglinge können schon nach wenigen Tagen ins Freie gebracht werden, bei Winterkindern wartet man, bis günstiges Wetter eintritt. Auch hier schaden regnerisches Wetter und Schneefall nichts. Nur zu große Kälte ist zu vermeiden, wie andererseits auch der Ausgang bei übermäßiger Hitze im Sommer gefährlich ist.

Was über die Hygiene des Säuglingsbettes gesagt wurde, gilt entsprechend auch für das spätere Kindesalter, wenn auch das Bett das dem Säuglingsalter entwachsende Kind nicht mehr während der gleichen Zeitdauer beherbergt. Man rechnet etwa für Kinder von 1—4 Jahren 12 Stunden Schlaf, für Kinder von 4—7 Jahren 11 Stunden, dann bis zum 10. Jahr 10 Stunden, bis zum 14. Jahr 9 Stunden. Für das Kleinkind ist das frühzeitige Zubettbringen wichtig, damit es nicht übermüdet ist und ruhig einschlafen kann; also im Sommer zwischen 7 und 8 Uhr, im Winter etwas früher. Gewöhnung an Pünktlichkeit und Regelmäßigkeit ist hier wie überall in der Kinderpflege unerläßlich. Bei Kleinkindern ist auch das Einhalten eines Mittagsschlafes sehr empfehlenswert.

Wenn wir nun zu der Kleidung des Kindes übergehen, so müssen wir uns über ihren eigentlichen Zweck klar sein und uns daher zunächst mit der Hauttätigkeit befassen. Die Haut ist nicht nur eine Schutzeinrichtung, eine Decke für die darunter liegenden Muskeln oder eine äußere leblose Hülle, sondern ein dauernd in Tätigkeit stehendes Organ, dessen Funktionen für unseren Körper von größter Wichtigkeit sind. Sie dient einesteils zur Ausscheidung verbrauchter Stoffe, andernteils zu der bereits angedeuteten Wärmeregulierung, die notwendig ist, die Körpertemperatur dauernd auf einer nur kleinen Schwankungen unterliegenden gleichmäßigen Höhe zu erhalten. Diese Tätigkeit der Haut in richtiger Weise zu unterstützen, das ist der Zweck der Kleidung. Durch sie sollen größere Unterschiede zwischen Außentemperatur und Körperwärme überbrückt werden. Es kommt also vor allem darauf an, daß die Kleidung luftdurchlässig ist und nicht zu fest am Körper anliegt, um die Bildung mehrerer, verschieden warmer Luftschichten zu ermöglichen. Selbstverständlich muß sie daher auch der Jahreszeit und Witterung angepaßt sein und darf die Bewegungsfähigkeit des Körpers und den Blutkreislauf nicht hemmen.

Bei der Auswahl der Kinderkleidung muß zunächst auf die zu verwendenden Stoffe geachtet werden. Sie sollen hell sein und sich bei der Wäsche gut kochen und bleichen lassen, ferner sollen sie möglichst porös und feuchtigkeitsaufsaugend sein. Leinen und feste appretierte Baumwollstoffe, Wolle, bunte und gummierte Stoffe sind infolge-

dessen ungeeignet. Leinen kühlt, Wolle ist nicht auskochbar und somit von Krankheitskeimen nur schwer zu reinigen, Gummitücher und Gummihosen verhindern die Ausdünstung, halten die Feuchtigkeit fest und machen die Haut wund.

Zur Bekleidung des Neugeborenen genügen im Sommer, ein Flügelhemdchen (vorne geschlossen), ein Jäckchen (hinten geschlossen), eine dünne Windel (ins Dreieck gelegt) und eine stärkere im Viereck verwendete Windel. Für die kühlere Jahreszeit kommen ein Moltondeckchen und ein Einschlagetuch hinzu. Wickelbänder und Tragkissen sind gesundheitsschädlich. Sie nehmen dem Kinde die Strampelfreiheit, üben auf Blutzirkulation, Atmung und Bauchorgane einen unnatürlichen Druck aus, hemmen die Verdauung und begünstigen das Entstehen von Leistenbrüchen. Das Tragkissen hat außerdem eine überhitzende Wirkung, führt zu ständigem Schwitzen des Kindes, hindert die Hautatmung, begünstigt das Wundwerden und die englische Krankheit.

Bei der Anfertigung aller Wäschestücke sind harte Nähte und Kanten, sowie scharfe Spitzen zu vermeiden. Es können Stoffreste und alte Wäschestücke bei geschickter Zusammensetzung mit flachen Nähten gut verwendet werden.

Das Trockenlegen des Säuglings hat mindestens vor jeder Mahlzeit, sowie bei Stuhlentleerungen stattzufinden. Der Wickel ist daher 6—8 mal täglich zu wechseln. Von Urin durchnäßte Windeln dürfen niemals ungewaschen getrocknet werden, da die im Urin enthaltenen Stoffe einen ätzenden Einfluß auf die Haut des Kindes ausüben. Das Waschen und Kochen der Kinderwäsche soll mit möglichst sodafreier Seife, das Trocknen der Wäsche möglichst im Freien erfolgen. Stuhlwindeln werden zuerst allein eingeweicht und ausgewaschen.

Bei dem notwendigen starken Wäscheverbrauch umfaßt eine vollständige Säuglingsausstattung folgende Stücke:

10 bis 12 Flügelhemdchen aus Nessel, Mull oder sonstigem leichten Baumwollstoff.

6—8 Kittelchen gestrickt, gewebt, aus Trikot oder Flanell genäht. Gestrickte und gewebte Jäckchen sind anschmiegsamer und daher vorzuziehen.

18 dünne Windeln im Dreieck doppelt zu nehmen aus Mull oder Nessel, Größe 70 × 80 cm.

18 stärkere Windeln im Viereck zu nehmen aus Gerstenkornstoff, ungebleichtem Cretonne oder leichtem Flanell, Größe 80 × 90 cm.

12 Moltoneinlagen, Größe 30 × 40 cm.

6—8 Einschlagetücher aus Biber, mittelstarkem Molton oder Pikeestoff, umhäkelt oder umstochen, Größe 80 × 80

6—8 Nabelbinden aus dehnbarem gut waschbarem Stoff, am zweckmäßigsten gekaufte Cambricbinden.

Zum Ausgehen sind besonders in kalter Jahreszeit ein Überziehjäckchen und ein Häubchen anzulegen.

Sobald das Kind anfängt in seinem Wickel unruhig zu werden und immer ungestümer mit seinen Beinchen strampelt, ersetzt man den Wickel bei Tag durch Windelhöschen und Tragkleid, bei Nacht durch einen Strampelsack. Hemdchen, Jäckchen und dünne Windeln werden wie bisher verwendet, darüber kommt die Windelhose aus Flanellpikee angeknöpft an einem Leibchen oder ein gestricktes Höschen an gestricktem Leibchen, sowie ein Tragkleid oder der für die Nacht besonders empfehlenswerte, gut warmhaltende Strampelsack aus Flanell. Sobald das Kind selbständig zu stehen und zu gehen beginnt, werden die Tragkleider durch kurze Kleidchen ersetzt.

Mit der Windelhose werden auch Söckchen, Strümpfchen und Schuhwerk notwendig. Lange Strümpfe sollen mit langen elastischen Strumpfbändern am Leibchen befestigt werden. Runde, oder — oder unterhalb des Knies angebrachte Strumpfbänder sind für den noch im Wachstum befindlichen Körper des Kindes besonders schädlich, weil sie die richtige Blutversorgung der Beine und Füße hemmen. Eine weitere sehr wichtige und zuweilen höchst unhygienisch gelöste Frage ist das Schuhwerk. Der Kinderschuh muß vor allem dem Fuß in seiner natürlichen Form angepaßt sein, er muß also zweileistig (rechts und links) gearbeitet sein und zum Halt für das schwache Gelenk einen kleinen Absatz haben. Besondere Achtung schenke man den Kindern, die zu Plattfüßen neigen, sie kippen leicht nach innen um und bedürfen ärztlichen Rates.

Für das Kleinkind sollen ebenfalls wie für den Säugling alle Wäschestücke und Kleider, auch für Winterkleider aus waschbaren Stoffen hergestellt werden. Sie sollen bequem und einfach sein. Feste Leibchen und schnürende Bänder sind zu vermeiden. Zur Verzierung verwende man keine Spitzen, Rüschen und ähnliches Zierat, der das Waschen erschwert, sondern nur die gefälligen Zierstiche aus waschbarem Stickgarn.

Für Mädchen benötigen wir im Sommer meist nur ein Hemdhöschen und Kleid mit Schürzchen, im Winter legen wir eine Schlupfhose mit Leibchen und evtl. einen Unterrock zu. Die Kleidung der Knaben besteht im Sommer aus Hemd und Spielhose mit Schürze, wozu im Winter Unterhose mit Leibchen und Sweater kommen.

Selbstverständlich darf die Kleidung eines jeden Kindes nie schematisch verwandt werden. Im Gegenteil, sie muß sich sorgsam der Witterung und der individuell verschiedenen Veranlagung der Kinder anpassen. Blasse, magere Geschöpfchen, die einen größeren Wärmeverlust erleiden als gesunde, kräftige, mit einem ordentlichen Fettpolster ausgerüsteten Kinder, frieren leichter. Auch Abhärtungsmaß-

nahmen lassen sich daher keinesfalls erzwingen, im Gegenteil, sie rächen sich in ungeeigneten Fällen durch unliebsame Erkältungen.

Außer der Kleidung sind vor allem die für die Hautpflege und das tägliche Bad des Säuglings notwendigen Gegenstände vorzubereiten.

Nachdem wir bereits im Zusammenhang mit der Bedeutung einer luftdurchlässigen Kleidung erkannt haben, wie wichtig eine ungehinderte Hauttätigkeit für die Gesunderhaltung des Körpers ist, werden wir eine sorgfältige Hautpflege als unentbehrliche Grundlage für die gesunde Entwicklung des Kindes bezeichnen müssen. Sobald sich die Poren der Haut mit Staub und Schmutz verschließen, oder die Haut des Säuglings durch die noch unwillkürlichen Ausscheidungen von Blase und Darm verunreinigt wird, so wird nicht nur die Hautatmung und Hautausdünstung beeinträchtigt, sondern die noch ganz besonders zarte und empfindliche Haut des Kindes wird durch die Zersetzung der Bakterien wund, ihre Geschmeidigkeit wird ihr genommen, sie wird entzündet, und es entstehen Ausschläge, möglicherweise sogar innere Krankheiten.

Um also die Haut funktionsfähig zu erhalten, müssen wir auf größte Reinlichkeit sehen. Diese kann durch regelmäßiges Waschen und Baden erreicht werden. Das Bad ist dem Waschen noch vorzuziehen, da es eine gründlichere Reinigung ermöglicht. Wir stellen nach dem Bad eine Rötung der Haut fest durch Anregung der Blutzirkulation, die für alle Organe des Körpers von Wert ist. Ebenso werden durch die verstärkte Hauttätigkeit der Appetit und die Verdauung angeregt und ein fester, gesunder Schlaf gefördert. — Man beobachtet meistens, daß das Kind nach dem Bade besonders ungeduldig seine Mahlzeit erwartet, sie mit großem Appetit einnimmt und darnach in einen wohligen Schlaf verfällt. Das tägliche Bad wirkt also in jeder Weise fördernd auf die Gesundheit des Kindes und sollte zum mindesten während des ganzen ersten Lebensjahres beibehalten werden. Trotzdem gibt es aber noch Mütter, die sich nicht zum täglichen Baden des Säuglings entschließen können, teils aus Bequemlichkeit, obwohl Baden nicht mehr Zeit in Anspruch nimmt, als gründliches Waschen, teils aus Furcht vor Schwächung oder Erkältung des Kindes, wozu allerdings ein unvernünftig angewandtes, zu langes oder nicht richtig temperiertes Bad führen kann. Unser Bestreben muß also dahin gehen, Fehler zu vermeiden und somit das Bad zu einer Quelle der Freude und der gesunden Entwicklung des Kindes werden zu lassen.

Folgende Gebrauchsgegenstände sind notwendig:

1. Eine Badewanne aus Emaille oder Zink. Holzwannen sind schlecht rein zu halten und weniger geeignet. Zinkwannen sind billiger als Emaillewannen, ebenso gut zu reinigen, äußerst haltbar und können, wenn sie nicht mehr als Bade-

wanne benötigt werden, im Haushalt als Waschzuber Verwendung finden. So lange aber eine Zinkwanne als Badewanne des Kindes dient, darf sie nur als solche benutzt werden und nicht etwa auch zum Waschen der Kinderwäsche oder gar der Wöchnerinnenwäsche. Hierdurch könnten Krankheitskeime, besonders Ausschläge und gefährliche Augenentzündungen übertragen werden. Sofort nach dem Baden muß die Wanne gründlichst gereinigt werden mit heißem Sodawasser, Seife und Wurzelbürste. Danach wird sie mit klarem Wasser ausgespült, mit einem sauberen Tuch gut ausgetrocknet und so aufbewahrt, daß sie dem Staub nicht ausgesetzt ist.

2. Ein Badethermometer (Minimalthermometer in einem Holzrahmen zum Messen der Wasserwärme.) Die Temperatur des Badewassers soll der Außentemperatur des kindlichen Körpers entsprechen, also 35° C oder 28° R. betragen. Das Prüfen der Wasserwärme durch die Hand oder durch den Ellenbogen ist ungenau, da die Temperaturempfindung des Menschen sich nach der jeweiligen Temperatur der Haut richtet und diese sehr verschieden sein kann. Oft beobachtet man ein sehr abgehärtetes Wärme- und Kälteempfinden, und so wird die Badewärme allzuhäufig unterschätzt. Die Folge ist ein zu warmes Bad, das erhitzend und schweißtreibend wirkt, den Körper des Kindes schwächt und durch allmähliges Erschlaffen der Haut ebenso wie bei überhitzender Kleidung, Federbetten u. dgl. das Entstehen von Erkältungen begünstigt. Auch auf die Blutzirkulation wird durch zu heißes Baden ein zu starker Reiz ausgeübt und dadurch das Herz des Kindes leicht überanstrengt. Um also all diese Schädigungen von vornherein auszuschalten, mache man sich zur Pflicht, die Wasserwärme stets durch einen Badethermometer festzustellen, was allein einen sicheren Anhalt geben kann. Beim Messen muß das Wasser gut durcheinander gerührt werden und die Quecksilberkugel bis zum Ablesen der Temperatur unter Wasser sein.

3. Eine milde, möglichst sodafreie Seife, die die zarte empfindliche Haut des Säuglings nicht angreift. Die Seife ermöglicht eine gründliche Reinigung der Haut, sie bindet den mit dem Hauttalg verbundenen Schmutz, hält die Poren offen und hat eine leicht desinfizierende Wirkung. Durch reichliche Anwendung von Seife können viele Schmier- und Schmutzkrankheiten verhindert werden. Eine an der Badewanne zu befestigende Seifenschale ist zweckmäßig.

4. Zwei verschiedene Frottierwaschlappen, von denen der eine nur für das Gesicht, der andere nur für den Körper des Kindes bestimmt ist. Das Gesicht, insbesondere die Augen müssen vor Verunreinigungen, denen der Körper vielfach aus-

gesetzt ist, geschützt werden. Schwämme, mit Ausnahme von Gummischwämmen, sind weniger geeignet, da sie nicht ausgekocht und somit auch nicht gründlich gereinigt werden können.

5. Eine kleine Waschschale zum gesonderten Waschen des Gesichts. Das Waschen des Gesichts im allgemeinen Badewasser ist unhygienisch. Bei Neugeborenen ist zu empfehlen, für Gesicht und Augen abgekochtes Wasser bezw. Vorwasser zu verwenden.
6. Ein gut aufsaugendes Frottierbadetuch zum Trocknen des Kindes. Um Kopf- und Fußende nicht zu verwechseln, ist es ratsam, sie durch ein gut sichtbares Zeichen zu unterscheiden.
7. Ein Wickel- oder Ankleidekissen mit wasserdichter Unterlage (Gummituch oder Billrothleinen) zur Schonung vor Durchnässung. Das Wickelkissen besteht meist aus einem Roßhaar- oder Holzwollkissen mit Überzug, es kann aber auch demselben Zweck eine Wolldecke mit Überzug dienen. (Größe: 80 × 80 cm.)
8. Watte zum Reinigen von Nase und Ohren. Man drehe hierzu am besten dünne Wattebäuschchen. Die Benutzung von harten scharfen Gegenständen kann zu ernsten Verletzungen führen.
9. Puder (Vasenol, Zinkpuder und Talkum), Zinkpaste und Borsalbe oder Öl zur besonderen Pflege der Haut und zur Bekämpfung des Wundseins. Puder darf nur in Puderstreudosen aufbewahrt und verwendet werden. Die Anwendung von Puderquasten ist unhygienisch und führt zu Krankheitsübertragungen. — Zum Auftragen von Paste und Salbe verwende man einen Holz- oder Metallspatel, der nach Gebrauch ausgekocht werden kann.
10. Kamm und Bürste zur regelmäßigen Haarpflege und eventl. einen Staubkamm zur Entfernung von Schuppen.
11. Eine Nagelschere, sowie einen Nagelreiniger zur Nagelpflege. Das Abbeißen der Nägel ist streng verboten.

Auf ärztliche Verordnung werden Bäderzusätze verwendet, z. B. Salz, Kamillen und ähnliche. Man rechnet auf ein Säuglingsbad mit 30—40 l Wasser ca. ½ kg Salz; für ein Kamillenbad wird 1 l Wasser auf 30—50 g Badekamillen 5 Minuten lang gekocht, durchgesiebt und in das Bad gegossen.

Wir sind mit der Vorbesprechung der zum Bad und der täglichen Körperpflege notwendigen Gegenständen zu Ende. Im folgenden wenden wir uns der praktischen Anwendung des Bades zu. Als Tageszeit wähle man am besten die Stunde zwischen 9 und 10 Uhr vormittags. Die letzte Mahlzeit des Kindes muß mindestens 2 Stunden zurückliegen, weil die starke Bewegung während des Badens bei kurz vorher stattgefundener Nahrungsaufnahme leicht

zum Erbrechen führen kann und auch die Verdauung dadurch leidet. Für die Hausfrau und Mutter ist das Baden vor der 10 Uhr Mahlzeit ganz besonders praktisch, denn die Morgenarbeiten im Haushalt sind erledigt und das Badewasser kann unter Ausnutzung des Herdfeuers hergestellt werden. Sollte jedoch aus irgend welchen Gründen eine andere Badezeit der Hausfrau besser passen, so ist dagegen nichts einzuwenden, nur muß die einmal gewählte Zeit möglichst genau eingehalten werden, weil Pünktlichkeit und Regelmäßigkeit viel zum Wohlbefinden des Säuglings beitragen.

Ehe wir nun mit dem Baden selbst beginnen, sorgen wir dafür, daß uns alle Gebrauchsgegenstände zur Hand sind. Steht uns keine Wickelkommode zur Verfügung, so haben wir uns eventl. aus einer Kiste selbst einen Wickeltisch hergerichtet oder wir verwenden sonst irgend einen Tisch. Er muß mindestens 60 × 90 cm groß sein. Auf diesem Tisch legen wir uns das Ankleidekissen mit Gummiunterlage zurecht, decken eine reine Windel darauf und breiten rechts davon alles was wir benötigen aus; Gesichtsschale mit frischem Wasser, Waschlappen, Watte, Puder, Salben, Kamm und Bürste, Nagelschere. Auch der neue Wickel mit frischem Hemdchen und Jäckchen muß bereit gelegt sein, — und es empfiehlt sich, im Winter die frische Wäsche mit dem Wärmekrug vorzuwärmen. Das Ankleiden nach dem Baden muß möglichst schnell geschehen können, damit sich das Kind nicht erkältet. Die Badewanne mit Seifenschale stellen wir uns neben den Wickeltisch und machen das Badewasser zurecht. Wir erinnern uns, daß die Temperatur 35° C. betragen soll und mit dem Thermometer festgestellt wird. Die Wassermenge richtet sich nach der Größe der Wanne, sowie nach der Größe des Kindes und zwar achte man, um Erkältungen auch hier zu vermeiden, stets darauf, daß der ganze Körper des Kindes bis über die Schultern von Wasser bedeckt wird. Die feuchte Haut des Kindes ist gegen die kühlere Außentemperatur besonders empfindlich.

Erst jetzt, nachdem alles bereit steht, können wir mit der Ausführung des Bades beginnen. Zunächst waschen wir uns selbst gründlich die Hände, ziehen eine große reine Schürze an und stecken uns das Badetuch vor, indem wir es rechts und links im Gürtel befestigen. Dann achten wir darauf, daß Fenster und Türen geschlossen sind und kein Luftzug entsteht. Jetzt können wir das Kind auspacken. Wir säubern das Gesäß mit den noch trockenen, reinen Teilen der Windel und zwar von vorne nach hinten, was bei Mädchen wichtig ist, um das Eindringen von Bakterien in die Scheide zu verhindern. Dann nehmen wir das Kind, indem wir den linken Unterarm unter den Nacken und die linke Hand in die linke Achselhöhle des Kindes legen, sodaß Köpfchen und Schulterblätter auf unserem linken Arm ruhen und gut unterstützt sind, fassen mit der rechten Hand das Kind unter dem Gesäß und heben es so vorsichtig,

langsam und ruhig ins Wasser. Plötzliche ruckartige Bewegungen erschrecken manche Kinder und nehmen ihnen die Lust am Baden. Der linke Arm sorgt nun in der beschriebenen Stellung dafür, daß das Kind bis über die Schultern unter Wasser bleibt und doch kein Wasser schluckt. Auch in die Ohren darf kein Wasser eindringen. Die rechte Hand wäscht und seift den im Wasser frei schwimmenden Körper unter Benutzung des Körperwaschlappens. Hals, Brust, Arme und Händchen kommen zuerst daran. Hautfalten müssen besonders gründlich gereinigt werden, um sie vor Wundwerden zu schützen. Um den Rücken zu waschen, drehen wir das Kind um. Die rechte Hand greift in die linke Achselhöhle des Kindes, wendet es langsam zu sich hin, bis es in Bauchlage mit der Brust wieder auf unseren linken Unterarm zu liegen kommt. Das Gesicht muß dabei vor Wasser geschützt werden. Nach Reinigen von Rücken und Gesäß bringt man das Kind wieder in Rückenlage und wäscht zum Schluß das Köpfchen. Man seift es tüchtig, um Schuppenbildung zu vermeiden und spült es ab, nimmt danach das Kind sofort aus dem Bad heraus und schlägt es in das vorgesteckte Badetuch ein. Der Hinterkopf wird deshalb erst zuletzt gewaschen, weil er außerhalb des Wassers durch die Außentemperatur starker Abkühlung ausgesetzt ist. Die Dauer des Bades soll 3, höchstens 5 Minuten betragen. Ein länger ausgedehntes Bad schwächt den kindlichen Körper. Das Abtrocknen geschieht möglichst rasch unter Frottieren der Haut, besonders der Kopfhaut. Dann wird sorgfältig das Gesichtchen unter besonderer Berücksichtigung der Augen gewaschen, Nase und Ohren werden gereinigt, Härchen gebürstet und gekämmt und bei Bedarf die Fingernägel geschnitten. Der Mund des Kindes reinigt sich durch die Speichelabsonderung von selbst. Das Auswischen des Mundes ist daher überflüssig, ja sogar nachteilig, denn es bewirkt leicht eine Verletzung der zarten Mundschleimhaut. Erst nach erfolgtem Zahndurchbruch wird eine regelmäßige Mundreinigung erforderlich. Schon im Kleinkindesalter muß das Bürsten der Zähne jeden Morgen und Abend geschehen. Beim Ankleiden des Kindes werden alle zum Wundwerden bevorzugten Körperstellen (Falten am Hals, an den Armen und Beinen, die Leistengegend und das Gesäß) gepudert; gerötete Stellen werden eingefettet. Das Bad macht müde und hungrig; nach schnellem Ankleiden des Kindes geben wir ihm daher seine Mahlzeit nud legen es schlafen.

Nachdem wir uns über Bett, Kleidung und Bad des Säuglings informiert haben, wenden wir uns dem Neugeborenen zu. Als Neugeborenes bezeichnen wir ein Kind in den ersten 10—14 Lebenstagen, solange sich die Einflüsse der Geburt noch geltend machen. Der kindliche Körper stellt sich während dieser Zeit auf das selbständige Leben außerhalb des mütterlichen Körpers ein. Vor der Geburt war er 9 Monate lang als ein besonderes Organ der Mutter, von dieser durch die Nabelschnur mit allem Nötigen versorgt —, ohne selbst

Luft und Nahrung aufnehmen zu müssen. Die Nabelschnur ist der Strang von Blutgefäßen, der Mutter und Kind verbindet, das frische, nähr- und sauerstoffhaltige Blut dem Kinde zuführt und das verbrauchte Blut zurückleitet. Wenn nun das Kind geboren ist, erfolgt seine Trennung von der Mutter; die Nabelschnur wird abgebunden und durchschnitten, der Blutstrom somit unterbrochen. Der erste Atemzug setzt durch einen Schrei des Kindes ein und zum erstenmal wird Luft in die bis dahin untätigen Lungen des Kindes gebracht.

Die Pflege des Neugeborenen muß mit besonderer Sorgfalt geschehen. Wöchnerin und Kind sind der Hebamme anvertraut. Größte Gewissenhaftigkeit und unbedingte Reinlichkeit sind erforderlich. Zunächst nach der Geburt wird der Körper des Neugeborenen von der ihn umgebenden schlüpfrigen Talgschicht gereinigt, dann kommt die Versorgung der Nabelwunde, die durch die Trennung von der Mutter entstanden ist. Der Nabelverband darf nicht zu fest angelegt werden, muß jedoch gut schließen. Jede Unsauberkeit beim Verbinden des Nabels kann eine schwere Nabelentzündung verursachen, die zu tödlich verlaufender Blutvergiftung des Neugeborenen führen kann. Bei ersten Anzeichen von Rötung und Schwellung des Nabels ziehe man gleich einen Arzt hinzu. Normalerweise trocknet der Nabelschnurrest in wenigen Tagen aus und fällt etwa am 7. Lebenstage ab. Salbe und Fett dürfen daher beim Nabelverband nicht verwendet werden. Trotzdem wird der Nabelverband noch einige Tage fortgesetzt, um Nabelbrüche zu verhindern. Statt der meist schlecht sitzenden Binde kann nach vollständiger Verheilung der Nabelwunde auch ein einfacher Pflasterverband angewendet werden. Nabelbrüche bedürfen ärztlicher Behandlung.

Besondere Aufmerksamkeit ist der Pflege der Augen zu widmen. Das Eindringen von Unreinlichkeiten führt leicht zu Entzündungen. Bei jeder Schwellung und Rötung der Augen, sowie bei flockig weißen Absonderungen ist daher der Rat des Arztes einzuholen. Ärztliche Vorschriften müssen in allen Fällen genau eingehalten werden. Jede Vernachlässigung der Augen kann die Erblindung des Kindes zur Folge haben. Da die Augen des Säuglings in den ersten Lebenswochen sehr lichtempfindlich sind, vermeide man auch das Bescheinen mit grellem Licht und das Schauen in allzuhellen Tageshimmel.

Die Hautfarbe des Neugeborenen ist, sobald das Kind geatmet hat, kräftig rot.

Eine häufig auftretende Erscheinung, die mit der Anpassung an das selbständige Außenleben zusammenhängt und nicht als Krankheit angesehen werden braucht, ist die Gelbsucht des Neugeborenen. Dauert sie länger als 1 Woche, so ist an eine ernstere Krankheit zu denken und der Arzt zu rufen.

Eine weitere Erscheinung bei vielen Neugeborenen ist das Anschwellen der Brustdrüsen und die Absonderung von Milch (sogen. Hexenmilch), die nach einiger Zeit wieder verschwindet. Alles Herumdrücken ist hier zu unterlassen. Zum Schutz vor Druck und Reibung kann sogar ein loser Schutzverband angelegt werden.

Von besonderem Interesse sind die Körpermaße des Neugeborenen, das Wachstum und die Entwicklung des Kindes. Erst auf Grund normaler Anhaltspunkte läßt sich das Gedeihen eines Kindes beurteilen.

Der Kopf des Neugeborenen ist im Verhältnis zum Körper sehr groß, etwa ¼ des Körpers gegenüber $^1/_8$ beim Erwachsenen. Der Kopfumfang beträgt durchschnittlich 35 cm. Besonders bemerkenswert sind die noch nicht vereinigten platten Schädelknochen, die noch Lücken aufweisen, die Fontanellen. Die große Fontanelle auf dem Scheitel verwächst sich erst am Ende des 2. Lebensjahres. Bis dahin ist sie leicht fühlbar und als eine empfindliche Körperstelle vor Druck, Stoß und Verletzung zu schützen.

Das Gewicht des Neugeborenen beträgt durchschnittlich 3000 bis 3500 g (6—7 Pund). Knaben sind meist etwas schwerer als Mädchen. In den ersten Tagen tritt gewöhnlich eine Gewichtsabnahme ein, teils infolge Wasserverlust, Abgang von Kindspech, teils durch die erst allmählich erfolgende Umstellung zu selbständiger Nahrungsaufnahme. Nach etwa 14 Tagen ist das Geburtsgewicht wieder erreicht. Dann setzt eine stets zunehmende Gewichtskurve ein. Die wöchentliche Zunahme beträgt bei Brustkindern durchschnittlich

im 1. Lebensvierteljahr: 175—200 g,
im 2. Lebensvierteljahr: 140 g,
im 3. Lebensvierteljahr: 105 g,
im 4. Lebensvierteljahr 70 g.

Bei gesunden Kindern kann man im allgemeinen sagen, daß sich das Geburtsgewicht nach 5 Monaten etwa verdoppelt, am Ende des ersten Lebensjahres etwa verdreifacht. Selbstverständlich darf man mit derartigen Durchschnittswerten bei einzelnen Kindern keine Schlüsse auf ihren Gesundheitszustand ziehen. Beachtenswert sind jedoch sowohl schnelle Gewichtsstürze, als auch dauernde Gewichtsabnahme. Die Körperlänge des Neugeborenen beträgt 48—50 cm.

Die Körperhaltung des Neugeborenen entspricht zunächst noch der Haltung im Mutterleib; d. h. Ärmchen und Beinchen sind angezogen und sollen auch nicht mit Gewalt gestreckt werden. Das Kind liegt meist auf dem Rücken, seine Bewegungen sind hilflos und ziellos. Im 2. Monate wird der Kopf in Bauchlage schon frei gehoben, allerdings nur für kurze Zeit, im 4. Monat wird der Kopf beim aufrechten Tragen festgehalten und im 5. Monat versucht das Kind zu sitzen. Im 2. Lebenshalbjahr ist das Kriechen eine für die ganze Körperhaltung besonders gesunde und beliebte Bewegung, das Kind richtet sich auch allmählich auf und gegen Ende

des 1. Lebensjahres steht es in seinem Bettchen und Ställchen oder am Stuhl. So lernt es, oft ganz plötzlich, meist aber erst zu Beginn des 2. Lebensjahres das freie Gehen. Der Gang ist anfangs breitspurig und unsicher. In dieser natürlichen Entwicklung darf nichts künstlich erzwungen werden, denn beschleunigtes Sitzen, Stehen und Gehen führt leicht zu Knochenverkümmungen. Abweichungen von der normalen Entwicklung des Kindes verlangen ernste Beachtung. Eine der schwersten Entwicklungsstörungen ist die in Deutschland außerordentlich weit verbreitete Rachitis (englische Krankheit), die sofort bei ihrem Auftreten ärztlicher Behandlung bedarf.

Von den Sinnesorganen sind Gefühl und Geschmack am besten ausgebildet. Das Kind schreit z. B., wenn es sich beschmutzt hat und unbehaglich naß liegt und ist mit ungesüßter Nahrung nicht zufrieden. Der Geruch ist noch sehr wenig ausgebildet. Gesicht und Gehör des Neugeborenen sind ebenfalls verhältnismäßig unentwickelt. Der Blick ist ins Leere gerichtet und erst im 2. Monat lernt der Säugling fixieren; im 3. und 4. Monat verfolgt er mit seinen Augen Personen und Gegenstände und beginnt dann auch zielbewußt zu greifen. Die Hörfähigkeit beginnt vielfach mit einer Überempfindlichkeit gegenüber lauten und hohen Tönen. Durch schrille Laute wird ein Unbehagen beim Neugeborenen ausgelöst, während es auf leise Geräusche anfangs nicht reagiert. Es empfiehlt sich daher ein leises Auftreten und ein Dämpfen der Stimme. Dann gewöhnt sich der Säugling allmählich an das ihn umgebende Leben und schon nach 2 Monaten folgt das Köpfchen der Schallrichtung.

Auch bei der geistigen Entwicklung des Kindes soll nichts erzwungen werden; man warte die natürlichen Fortschritte ab und hüte sich vor zu starker Inanspruchnahme und Überanstrengung des kindlichen Geistes. Das Sprechenlernen erfolgt bei den einzelnen Kindern sehr verschieden schnell. Bis etwa zum 10. Lebensmonat läßt das Kind eigentlich nur unverständliche Laute hören, teils solche der Unlust, teils des Behagens. Dann beginnen die ersten bildungsfähigen Silben, wie ma, pa, bi und ähnliche. Dies Lallen dauert Monate hindurch; das Kind lernt ganz langsam eine Reihe von Worten, das Verständnis für die es umgebende Sprache ist jedoch schon weit größer als der eigene Wortschatz. Erst gegen Ende des 2. Lebensjahres und zu Beginn des 3. nimmt das Sprechen bezw. Plappern einen größeren Umfang an.

An sonstigen Körperfunktionen sind noch Puls und Atmung hervorzuheben. Sie erfolgen viel rascher als beim Erwachsenen und sind auffallend unregelmäßig. Wir zählen beim Neugeborenen 140 Pulsschläge in der Minute, beim einjährigen Kind 120 und beim Erwachsenen 70—80. Die Zahl der Atemzüge beträgt beim Neugeborenen 30—40, beim einjährigen Kind 25—30, beim Erwachsenen 16—20 in der Minute.

Die Körperwärme des Säuglings wird mit dem Fieberthermometer im Darm gemessen und schwankt beim gesunden Kind zwischen 36,4° C. morgens und 37,3° C. abends. Von erhöhter Temperatur spricht man zwischen 37,4° C. und 38° C., Fieber ist die Temperatur von 38° C. aufwärts. Es tritt im Säuglingsalter sehr rasch und hoch ein und bedarf sofortiger ärztlicher Beratung.

Zum Schlusse dieses Kapitels sei noch über das Zahnen gesprochen. Der Mund des Neugeborenen ist zahnlos. Erst mit dem 6. oder 7. Lebensmonat beginnt der Durchbruch der Milchzähne und zwar mit den unteren mittleren Schneidezähnen. Damit ist das erste Anzeichen zur beginnenden Fähigkeit, feste Nahrung aufzunehmen, gegeben. Das Milchgebiß mit seinen 20 Zähnen ist aber erst zu Beginn des 3. Lebensjahres beendet. Das Zahnen ist ein natürlicher Lebensvorgang, daher dürfen Krankheiten, die während des Zahnens entstehen, wie Erkältungen, Durchfall, Krämpfe usw. nicht auf den Zahndurchbruch geschoben werden. Gewiß gibt es Kinder, die während des Zahnens sich in einem Reizzustand befinden und in dieser Zeit leichter zu Erkrankungen neigen. Solche Störungen bedürfen aber wie alle Gesundheitsstörungen der ärztlichen Behandlung. Sogenannte „schwere Zahnung" und „Zahnung durchs Brüstle oder durchs Gedärm", wie der Volksmund sich ausdrückt, hat leider schon vielen kranken Kindern das Leben gekostet, weil ärztliche Hilfe infolge des bestehenden Aberglaubens nicht in Anspruch genommen wurde. Auf die Zahnpflege sei hier nochmals hingewiesen. Sie soll schon mit dem 2. Lebensjahr beginnen durch Mundspülen und sorgfältiges Zähnebürsten.

Wohl die wichtigste Frage ist die Ernährung des Säuglings, denn die häufigsten Erkrankungen im frühen Kindesalter werden durch falsche Ernährungsweise herbeigeführt. Wir gehen davon aus, daß die Ernährung alle zum Aufbau und zur Erhaltung des Körpers notwendigen Stoffe enthalten muß: Eiweiß, Fett, Kohlehydrate, Salze und Wasser, sowie Kalk, Phosphor und Eisen. Das erste und monatelang einzige Nahrungsmittel des Säuglings ist die Milch und zwar die in ihrer Zusammensetzung der Gattung des Menschen angepaßte Muttermilch. Sie enthält Eiweiß in Form des Käsestoffes (Casein), Fett als Butterfett, Kohlehydrat in Form von Milchzucker, Salze und Wasser.

Die Zusammensetzung der Frauenmilch gegenüber der Kuhmilch weist wesentliche Unterschiede auf:

1 l Frauenmilch enthält ungefähr 12 g Eiweiß, 36 g Fett, 70 g Zucker, 2 g Salze, 880 g Wasser;
1 l Kuhmilch enthält 35 g Eiweiß, 40 g Fett, 38 g Zucker, 7 g Salze, 880 g Wasser.

Wir sehen also, daß die Kuhmilch bei annähernd gleichem Fettgehalt 3 mal soviel Eiweiß und 3½ mal soviel Salze enthält als die Frauen-

milch, dagegen nur den halben Zuckergehalt besitzt. Eiweiß und Salze dienen zum Aufbau des Körpers; so braucht das Kalb, weil es viel schneller wächst, viel mehr von diesen Stoffen. Das Menschenkind dagegen braucht wesentlich mehr Brennstoffe zur Unterhaltung seines Körpers, daher ist in der Frauenmilch mehr Zucker enthalten.

Neben diesen groben Verschiedenheiten in der Zusammensetzung der Milcharten gibt es noch eine Menge feiner Unterschiede, die in ihrer Wirkung auf den Säugling von allergrößter Bedeutung sind. So enthält z. B. nur die Muttermilch ganz besondere für das Menschenkind geschaffeen Schutzstoffe gegen Erkrankungen und Stoffe zur Förderung des Wachstums. Brustkinder sind daher im Gegensatz zu Flaschenkindern vor Ernährungsstörungen sowie vor ansteckenden und anderen Krankheiten, besonders vor der Rachitis im wesentlichen geschützt, bezw. überstehen sie gelegentliche Krankheiten viel leichter. Außerdem sichert die Brusternährung ein gleichmäßiges Wachstum und gutes Gedeihen nicht nur im Säuglingsalter, sondern auch in der späteren Entwicklung. Weitere Vorteile bietet das Stillen für die Gesundheit der Mutter und ist gleichzeitig die bequemste und billigste Ernährungsweise, denn die Muttermilch ist immer fertig bereitet, sie hat die richtige Temperatur und kann roh genossen werden, da keine Schmutzteile eindringen können. Schlechte Muttermilch gibt es nicht.

Zusammenfassend müssen wir sagen, daß der kindliche Körper von Natur aus für seine normale Entwicklung auf Muttermilch und nicht auf Tiermilch eingestellt ist. Darum sprechen wir auch von der natürlichen Ernährung des Säuglings im Gegensatz zur unnatürlichen und künstlichen Ernährung. Jeder Tropfen Muttermilch ist höchst wertvoll. Das Stillen des Kindes ist daher die schönste und heiligste Pflicht jeder Mutter. Umsomehr wundern wir uns, daß es trotzdem noch zahlreiche Mütter gibt, die ihre Kinder mit der Flasche aufziehen. Mit wenigen Ausnahmen ist jede Frau in der Lage, ihr Kind selbst zu nähren, wenigstens während der ersten Monate, so lange das Kind noch am empfindlichsten ist und am wenigsten Widerstandskraft besitzt. Vielen Müttern bedeutet sogar die Stillzeit eine Kräftigung ihres eigenen Körpers, allerdings muß eine Mutter verstehen, ihre Lebensweise darauf einzustellen und manche Bequemlichkeiten und Vergnügen sowie die Eitelkeit zurückstellen zu können. Die Ernährung der stillenden Mutter richtet sich nach dem, was sie gewöhnt ist, und was ihr bekommt. Was ihr nicht schadet, schadet auch dem Kind nicht. Nur Alkohol ist strengstens verboten, da er teilweise auf die Milch übergeht und auf den kindlichen Körper sehr schädigende Wirkungen ausübt.

Zur Durchführung der natürlichen Ernährung müssen wir wissen, daß sie in den ersten Tagen oft mit großen Schwierigkeiten verbunden ist, da die Milch bei manchen Frauen erst nach mehreren Tagen, ja sogar erst nach 5—8 Tagen „einsetzt".

Das 1. Anlegen braucht erst nach etwa 24 Stunden erfolgen, da das Kind gesättigt zur Welt kommt und die Mutter nach der Geburt zuerst der Ruhe bedarf. Auch in den nächsten Tagen braucht das Kind nur wenig Nahrung. Man darf daher die Geduld nicht verlieren, wenn das Stillen nach den ersten Anlegeversuchen nicht gleich gelingt. Das Saugen übt jedesmal einen Reiz auf die Milchabsonderung aus und so kommt das Stillen allmählich doch in Gang. Geht es anfangs schwer, so gebe man dem Kind keinesfalls die Flasche, sondern für seinen Durst kaffeelöffelweise dünnen, schwach gesüßten Tee (Fencheltee oder Kamillentee). Sobald nun die Stilltätigkeit eingesetzt hat, ist zu beobachten, ob das Kind satt wird. Die tägliche Milchmenge, die ein Brustkind trinkt, steigt normalerweise von etwa 70 g in den ersten Lebenstagen auf fast ½ Liter am Ende der 1. Woche; dann richtet sich der tägliche Nahrungsbedarf nach dem Körpergewicht des Kindes und steigt somit entsprechend der Gewichtszunahme. Man rechnet anfangs etwa auf 1 kg Körpergewicht 150 g Trinkmenge pro Tag; im zweiten Lebensvierteljahr tritt eine kleine Verringerung des Nahrungsbedürfnisses ein. Bemerken wir, daß die bei der Mutter vorhandene Milchmenge zur Ernährung des Kindes nicht ausreicht und wird dies vom Arzt bestätigt, so hören wir nicht mit dem Stillen auf, sondern geben die Flasche nebenbei, denn viel besser ist Brust und Flasche als Flasche allein. Wir sprechen in solchen Fällen von Zwiemilchernährung. Es kann entweder nach jedem Stillen die Flasche nachgefüttert werden oder eine Brustmahlzeit jeweils mit einer Flaschenmahlzeit abwechseln. Diese letzte Form der Zwiemilchernährung kommt vor allem auch dann in Frage, wenn die Mutter auf Arbeit gehen muß und deshalb nicht regelmäßig die Brust geben kann.

An Stillregeln sind folgende zu beachten:

1. Pünktlichkeit und Regelmäßigkeit der Mahlzeiten. Für einen gesunden Säugling rechnet man 5 Mahlzeiten mit vierstündigen Pausen. Sie werden zweckmäßigerweise auf 6, 10, 2, 6 und 10 Uhr festgesetzt. Eine 8stündige Nachtruhe ist im Interesse von Mutter und Kind notwendig. Das Kind gewöhnt sich bald daran, wenn man es in den ersten Nächten ruhig durchschreien läßt.

2. Die Dauer der einzelnen Mahlzeiten soll 10—15 Minuten betragen. Längeres Anlegen gewöhnt das Kind an faules Trinken und wirkt auf Mutter und Kind sehr ermüdend.

3. Bei jeder Mahlzeit soll das Kind abwechselnd nur an einer Brust angelegt werden, damit diese leer getrunken wird. Dadurch wird die Ergiebigkeit der Brustdrüsen gesteigert.

4. Das Abstillen soll möglichst erst nach dem 6. Lebensmonat geschehen und zur Vermeidung von Beschwerden bei Mutter und Kind einen langsamen Verlauf nehmen (mindestens 4 Wochen). Allmählich wird eine Brustmahlzeit nach der andern durch eine künstliche Mahl-

zeit ersetzt. Die Entwöhnung während der heißen Sommermonate ist wenn möglich zu vermeiden, da während der Umstellung der Ernährung leicht Verdauungsstörungen eintreten.

Nachdem wir nun eingesehen haben, daß die Muttermilch die einzig richtige und natürliche Nahrung des Säuglings ist, muß uns jede künstliche Ernährung als ein unvollkommener Notbehelf erscheinen und soll daher auch nur, wenn zwingende Gründe vorliegen, eingeleitet werden. Feste Vorschriften lassen sich für die künstliche Ernährung nicht aufstellen, da sie ganz individuell gehandhabt werden muß und zweckmäßigerweise nur nach ärztlichen Anordnungen erfolgt. Dennoch sind einige allgemeine Richtlinien von allergrößter Bedeutung.

Man verwendet in 1. Linie Kuhmilch, achtet darauf, daß sie frisch ist, rein gewonnen wurde und von gesunden Tieren stammt. Der Magen und Darm des Säuglings ist gegen Bakterien äußerst empfindlich. Die Milch muß daher auch, sobald sie in unserem Haushalt anlangt, abgekocht werden. Künstliche Säuglingsnahrung darf niemals roh genossen werden. Das Abkochen, das entweder in einem Milchkochtopf oder in einem Sterilisierapparat nach Soxhlet erfolgt, soll jedoch 3 Minuten nie überschreiten, sonst verbrennen wertvolle Stoffe der Milch, die für den Körper des Kindes unentbehrlich sind. Nach dem Abkochen wird die Milch so rasch als möglich abgekühlt und, um sie vor Sauerwerden zu schützen, in einer Temperatur unter 9° C. aufbewahrt, unter fließendem Wasser, im Eisschrank, in einer Kühlkiste oder im Keller. Auch unglasierte, wassergefüllte Tontöpfe können der Kühlhaltung dienen. — Soviel zur Frischerhaltung der Milch! Noch kann sie nicht als Säuglingsnahrung dienen; erst muß sie in ihrer Zusammensetzung der Muttermilch ähnlich gemacht werden. Der Eiweiß- und Salzgehalt der Tiermilch muß durch Verdünnung mit Schleim von Haferflocken oder Reis und später mit Mehlabkochung herabgemindert und Zucker muß als Ersatz für den entstandenen Verlust an Nährwerten zugesetzt werden. Nochmals sei betont, daß sich allgemeine Regeln für Mischung und Menge der Nahrung nicht aufstellen lassen; trotzdem kann man sich etwa an folgendes halten: In den ersten 3 Lebensmonaten gebe man halb Milch halb Schleim, vom 4. Lebensmonat ab Mehlabkochung statt Schleim und langsam ansteigend etwas mehr Milch, so daß das Mischungsverhältnis im 5. Lebensmonat 2 Teile Milch und 1 Teil Mehlabkochung beträgt. Auch in den nächsten Lebensmonaten steigt die Milchmenge allmählich, bis im 8. Monat zur Vollmilch übergegangen werden kann. An Zucker, der als Nährzusatz und zum Süßen gewöhnlich in Form von Rohrzucker gegeben wird, rechnet man 3—5 %, d. i. in den ersten Lebenswochen ein gestrichener Teelöffel auf die Mahlzeit, dann etwas mehr, allmählich ansteigend auf 2 Teelöffel pro Mahlzeit. Auf ärztliche An-

ordnung wird auch Nährzucker verabreicht. Milchzucker hat jedoch keinerlei Vorteile gegenüber Rohrzucker, führt sogar leicht zu Durchfällen. Der tägliche Nahrungsbedarf des künstlich genährten Säuglings richtet sich wie beim Brustkind nach seinem Körpergewicht. Man rechnet an reiner Milch, die verabreicht werden soll, etwa $^1/_{10}$ des Körpergewichts und setzt dieser Milchmenge die entsprechende Verdünnungsflüssigkeit zu. Das tägliche Höchstmaß an Milchmischung, das bei einem normalen Neugeborenen etwa mit 600 g beginnt und mit dem Alter und der Gewichtszunahme des Kindes ansteigt, darf jedoch auch bei älteren Säuglingen einen Liter niemals überschreiten. Die Sommermonate fordern bei künstlicher Ernährung eine möglichst knappe Ernährung der Kinder, man hüte sie überhaupt lieber ängstlich vor Überfütterung als umgekehrt, denn ein geringes Zuviel kann schon sehr schädlich wirken und zu schweren Ernährungsstörungen führen. Ist das Kind nach der vorgeschriebenen Mahlzeit noch durstig, so kann ihm namentlich in der heißen Jahreszeit Tee oder Fruchtsaft gegeben werden.

Es empfiehlt sich nun, die für den Säugling notwendige Tagesmilchmenge schon vor dem Abkochen der Milch abzumessen, sie mit den vorgeschriebenen Zusätzen zu mischen und gemeinsam aufzukochen, damit die Nahrung für sämtliche Mahlzeiten des Tages gerichtet ist. Sie wird dann entweder in gut verschlossenem Milchkochtopf wie oben beschrieben, kühl aufbewahrt und zu jeder Mahlzeit die notwendige Menge in die Trinkflasche abgefüllt, oder gleich nach dem Zubereiten auf so viel Flaschen verteilt, als Mahlzeiten notwendig sind und ebenfalls kühl gestellt. Das Einfüllen der Milchmischung in die Flaschen vor Abkochung der Milch kommt nur in Frage, wenn ein Soxhlet-Apparat vorhanden ist. In diesem Falle werden die Flaschen mit Gummi- oder Kartonplättchen durch das Sterilisieren luftdicht verschlossen, danach kühl aufbewahrt und erst zur jeweiligen Mahlzeit geöffnet.

Für alle Kochgeräte, Milchflaschen und Sauger ist größte Sauberkeit nötig. Die Milchflasche muß glattwandig und abgerundet sein, damit sie mit der Flaschenbürste gründlich gesäubert werden kann, denn die geringsten Milchreste säuern. Sobald die Flasche leer getrunken ist, wird sie sofort ausgeschwenkt und mit Wasser bis an den Rand gefüllt, vor Gebrauch mit Flaschenbürste und heißem Sodawasser gereinigt und gut nachgespült. Bei der Auswahl der Milchflaschen ist auf Grammeinteilung zu achten, damit die Milchmenge genau abgemessen werden kann. Gepreßte Strichflaschen sind ungenau und schlecht zu reinigen, da sich in den eingepreßten Strichen Schmutzteile festsetzen.

Als Flaschensauger dienen einfache, glatte Gummisauger. Das Saugerloch wird mit einer glühenden Nähnadel eingestochen und darf nur so klein sein, daß die Milch tropft, nicht fließt. Der Sauger wird nach jedem Gebrauch gut durchgespült, mit Salz ab-

gerieben, einmal täglich ausgekocht und trocken in einem sauberen Wasserglas mit fest schließendem Deckel aufbewahrt.

Zur Verabreichung der Nahrung ist darauf hinzuweisen, daß die Mahlzeiten genau so einzuhalten sind, wie bei der natürlichen Ernährung. Man richtet ebenfalls 5 etwa 10—15 Minuten lang dauernde Mahlzeiten ein mit 8stündiger Nachtpause. Bei Bedarf schaltet man während der einzelnen Mahlzeiten kleine Trinkpausen ein und läßt das Kind „aufstoßen", indem man es langsam in die Höhe hebt, sonst schüttet es im Liegen aus. Die Milchmischung wird in der Flasche jeweils im Wasserbad erwärmt bis auf die Körpertemperatur von 37° C. Die Temperatur der Nahrung wird vor dem Geben der Flasche nach häufigem Schütteln, am geschlossenen Augenlid geprüft, der Geschmack durch einen Milchtropfen auf dem Handrücken. Das Probieren der Nahrung durch den Sauger des Kindes ist verboten. Milchreste werden nie aufgehoben, sondern weggegossen.

Nachdem wir uns bisher ausschließlich der Milchernährung des Säuglings zugewendet haben, sei auch noch auf die gemischte Kost im zweiten Lebenshalbjahr eingegangen. Vom 6. Monat an wird das Kind allmählich an Beikost gewöhnt. Die Beikost muß Blut und Knochen bildende Stoffe, vor allem die wertvollen Vitamine (Lebensstoffe) enthalten. Zunächst kommen Milchbreie wie Grießbrei, Mehlbrei und ähnliche mit durchgetriebenem, gekochtem Obst, Fruchtsaft (Orangen-, Zitronen-, Tomatensaft) oder Gelberübensaft in Frage, dann leicht verdauliche Gemüse wie Spinat, Kopfsalat und Mangold, junge Gelberüben und grüne Erbsen, außerdem Kartoffelbrei. Breie und Gemüse werden anfangs möglichst dünn gekocht und in kleinen Mengen, nach der Flasche gegeben, bis sie allmählich jeweils eine ganze Flaschenmahlzeit ersetzen. Im 2. Lebensjahr sind die Milchmahlzeiten zu Gunsten der gemischten Kost noch stärker einzuschränken. Bei der Herstellung von Gemüsen ist vor allem auf das Beibehalten des Gemüsewassers zu achten, da in ihm die für den Körper des Kindes notwendigen Salze gelöst sind (siehe Rezepte). Sind die Zähne des Kindes genügend durchgebrochen, so kann es zu den regelmäßigen Mahlzeiten Zwieback, Brotrinde und Keks bekommen, man vermeide aber das Essen von Brot und Süßigkeit zwischen den Mahlzeiten.

Im 2. und 3. Lebensjahre sind neben der bereits am Ende des 1. Lebensjahres gereichten Kost vor allem rohes Obst, Butterbrot und weißer Käse zu empfehlen, ab und zu ein weichgekochtes Ei, Blutwurst oder ganz kleine Mengen gehacktes Fleisch. Auch können jetzt alle Arten von Gemüse gegeben werden. Scharfes Würzen ist zu vermeiden.

Besonders seien noch hervorgehoben, daß alle Genußmittel wie Kaffee, Tee, Bier, Wein und Branntwein, und selbst Most Kindern

unter keinen Umständen verabreicht werden dürfen, denn sie hemmen die körperliche und geistige Entwicklung der Kinder in traurigster Weise.

Wir sind am Ende unserer Ausführungen angelangt und wissen, was wir zum Gedeihen unseres Kindes beitragen können. Nun gilt es, das Gelernte mit Verantwortungsgefühl und Mutterliebe anzuwenden, dann dürfen wir hoffen, alles, was in unsern Kräften liegt, getan zu haben, um in unserm Kind die Grundlage zu einer gesunden späteren Entwicklung und Leistungsfähigkeit zu legen.

Kochvorschriften.

Schleimbereitung: 1 bis 1½ Eßlöffel Hafergrütze in ½ Liter Wasser ¾ Stunden lang kochen, durch ein Sieb treiben, hernach auf ½ Liter mit abgekochtem Wasser wieder auffüllen und etwas Salz zusetzen.

Mehlabkochung: 1 Eßlöffel Mehl in ½ Liter Wasser ¼ Stunde lang kochen, auf ½ Liter wieder auffüllen und etwas Salz zusetzen.

Grießbrei: ¼ Liter der für das Alter gebräuchlichen Milchmischung aufkochen, unter ständigem Rühren 1 Eßlöffel Grieß und etwas Zucker hinzufügen und 20 Minuten aufkochen lassen.

Zwiebackbrei: Man übergießt 3—4 Zwiebäcke in einem Sieb mit kochendem Wasser, schüttet sie in einen knappen Viertelliter kochende Milch und läßt sie noch drei Minuten kochen. Dann streicht man den Brei durch ein feines Sieb und fügt noch ein wenig Salz und Zucker hinzu.

Spinat: Den geputzten Spinat kocht man nach gutem Waschen in wenig Salzwasser kurz auf und streicht ihn durch ein feines Sieb. Das Gemüsewasser gießt man nicht weg; man fügt es mit etwas Butter und Mehl dem Gemüse bei. Man kann dem Spinat anfangs etwas Milch mit Zucker beifügen, damit sich das Kind leichter an den Gemüsegeschmack gewöhnt.

Kopfsalat, Mangold und grüne Erbsen bereitet man ebenso wie den Spinat. Mangold und älterer Spinat müssen etwas länger gekocht werden wie junger Spinat.

Gelbe Rüben: Die sauber geputzten und gewaschenen Rüben werden in dünne Scheiben geschnitten oder noch besser auf dem Ge-

müsereibeisen mit kleinen Löchern gerieben; auch das gewöhnliche Reibeisen kann verwendet werden. In wenig Salzwasser weich kochen, durch das Haarsieb rühren und mit etwas Milch, Butter und Zucker vermischen.

Kartoffelbrei: Geschälte Kartoffeln werden in Stücke geschnitten, in Salzwasser weichgekocht, mit etwas Butter und kochender Milch zu Brei gerührt und durch ein feines Sieb gestrichen.

Apfelmus: Die Äpfel werden geschält und nachdem das Gehäuse entfernt ist, mit wenig Wasser weichgekocht, durch ein feines Sieb gestrichen und mit Zucker verrührt. (Nicht kalt geben.)

Haushaltungskunde.

1. Hauswirtschaftliche Buchführung.

Bei den heutigen hohen Preisen der Lebensmittel und sonstigen Bedarfsartikel ist es für viele Familien oft schwer, mit den ihnen zu Gebote stehenden Mitteln alle Ausgaben zu bestreiten und zugleich Ersparnisse zu machen, denn es ist doch das Bestreben aller vorsorgenden Menschen für Zeiten der Krankheit und des Alters einen Notpfennig auf die Seite zu bringen. Um dieses Ziel zu erreichen und um stets Ordnung in den Geldtaschen zu haben, ist es unbedingt nötig, einen Haushaltsplan oder Voranschlag aufzustellen.

Zu diesem Zweck muß man die Höhe des Jahreseinkommens kennen. Beamte und Rentenempfänger haben dasselbe leicht festzustellen, Kaufleute nehmen den Durchschnitt des Geschäftsertrags der letzten drei Jahre und Arbeiter setzen den 300fachen Taglohn als Jahreseinkommen an. Für Landwirte ist es schwerer, ihre Einnahmen im voraus abzuschätzen, da der Ausfall der Ernte verschieden ist und die Preise der Bodenerzeugnisse schwanken. Hat man die Höhe des Einkommens festgestellt, so bestimmt man wieviel erspart werden soll, stellt die Ausgabeposten auf und verteilt auf diese die Summe des Einkommens nach Abzug dessen, was man ersparen will. Für die Art und Höhe der Ausgabeposten läßt sich natürlich keine allgemein geltende Regel aufstellen, da die Bedürfnisse in jeder Familie je nach Stand und Beruf des Haushaltungsvorstands und Zahl und Alter der Familienglieder sehr verschieden sind. Auch sind im allgemeinen die Ausgaben der Städter größer als die der Landbevölkerung, da auf dem Lande die Wohnungen ebenso wie die ganze Lebenshaltung billiger sind als in der Stadt.

Als Beispiel (nicht als Muster!) soll hier ein Voranschlag folgen, dem einiges vorauszuschicken ist:

Es wird angenommen, daß die Familie aus 2 Erwachsenen und 2 Kindern besteht und nach Abzug der Steuern ein Jahreseinkommen von Mark 5 000.— hat. Von dieser Summe sollen 4 Prozent, d. h. 200 Mark erspart werden.

	Voranschlag	Ausgaben	
		%	im Jahr
			ℳ ₰
1.	Nahrung	50	2 500 —
2	Wohnung	15	750 —
3.	Kleidung und Wäsche	15	750 —
4.	Heizung und Beleuchtung	$3\frac{1}{2}$	175 —
5.	Erziehung und Unterricht	$5\frac{1}{2}$	275
6.	Geistige und leibliche Erholung . . .	4	200 —
7.	Versicherungen	1	50 —
8.	Löhne	2	100 —
9.	Ersparnisse	4	200 —
		100	5 000

Wie aus diesem Beispiel ersichtlich, ist für Nahrung im Voranschlag die höchste Summe angesetzt. Wer an dieser Stelle sparen will, tut es am falschen Ort; denn für zweckmäßige und genügende Ernährung muß unbedingt Sorge getragen werden. Fehlt es daran, so sind wohl bald für Arzt und Apotheke größere Ausgaben nötig, ganz abgesehen davon, daß unterernährte Menschen an Leistungsfähigkeit verlieren. Nach obigem Voranschlag dürfen also täglich im Durchschnitt Mark 2500.— : 365 = Mark 6.85 für Nahrung verausgabt werden. Daß die Hausfrau sehr rechnen und einteilen muß, um mit dieser Summe auszukommen, wird jedermann bestätigen, der auf diesem Gebiete einige Erfahrungen besitzt.

Selbstverständlich wird man nicht jeden Tag gleich hohe Ausgaben haben, sondern von Tag zu Tag, ja von Woche zu Woche und von Monat zu Monat gleichen sich die Ausgaben aus, so daß der Durchschnitt obiger Summe gleichkommt.

Die Ausgaben für Heizung und Beleuchtung schwanken; sie sind je nach der Art der Heizung- und Beleuchtungsvorrichtungen ziemlich verschieden. Doch hier kann, wie auch an Kleidung und Wäsche, durch Achtsamkeit und praktischen Sinn viel gespart werden.

Es ist überhaupt schwer, im voraus bestimmt festzustellen, wie hoch sich die Jahresausgaben für die einzelnen Posten belaufen und oft kommt es daher vor, daß der Voranschlag nicht genau so, wie aufgestellt, eingehalten werden kann. Da lehrt die Erfahrung am besten, wo ab- und zugegeben werden kann oder muß und diese Erfahrungen kommen dann dem Haushaltungsplan für spätere Jahre zugute, so daß der Voranschlag immer genauer und zuverlässiger wird.

Damit der Voranschlag seinen Zweck auch ganz erfüllt, ist die pünktliche Führung eines Haushaltungsbuches unbedingt nötig, denn nur dadurch ist es möglich, den Voranschlag einzuhalten. In keinem Haushalt sollte das sog. Wirtschaftsbuch fehlen. In der Regel werden zwei Haushaltungsbücher nebeneinander geführt, eines für die seltener vorkommenden, größeren Ausgaben wie Wohnungsmiete, Kohlen, Kleidung und dergl. und das andere für die täglichen, kleineren Ausgaben, welche zum größten Teil in das Bereich der Küche gehören. Doch können auch beide Bücher vereinigt sein. Es kommen praktische Haushaltungsbücher mit Vordruck versehen zum Verkauf, doch kann sich die Hausfrau mit geringem Aufwand an Zeit und Mühe selbst ein solches anlegen. Im Laufe des Tages vermerkt man die Ausgaben auf einer Tafel oder in einem Notizbuch und trägt sie am Abend in das Buch ein.

Am Schlusse jeden Monats wird der Monatsabschluß gemacht und zwar in der Weise, daß man alle Ausgaben zusammenzählt und von den Einnahmen abzieht. Der sich dabei ergebende Rest wird als „Kassenstand" unter die Einnahme des 1. vom nächsten Monat eingetragen. Beim Jahresabschluß stellt man die Ausgaben der einzelnen Monate zusammen, vereinigt sie zu einer Summe und zieht diese vom Jahreseinkommen ab. Dabei vergleicht man, ob der Voranschlag eingehalten wurde, nicht nur die zusammengezählte Gesamtausgabe der einzelnen Monate, sondern auch die Endsumme der einzelnen Ausgaberubriken. Wenn nötig wird sodann, wie oben ausgeführt, der Voranschlag für das kommende Jahr abgeändert.

Welche Freude ein pünktlich oder ordentlich geführtes Haushaltungsbuch gewährt, empfindet jedermann, der seine Pflicht erfüllt. In der Ausübung derselben liegt überdies ein gewisser Schutz vor unnötigen Ausgaben.

2. Das Decken des Eßtisches und das Auftragen.

In vielen Haushaltungen vereinigen nur die Mahlzeiten die Familie nach den Geschäften des Tages zu gemütlichem Zusammensein. Daß dabei möglichst jede Störung vermieden wird, und daß dieses Zusammensein wirklich gemütlich ist, so daß alle Glieder der Familie sich darauf freuen, muß der fürsorglichen Hausfrau ein besonderes Anliegen sein. Sie vermeidet dadurch manchen Ärger und unnötige Aufregungen und infolgedessen trägt sie nicht wenig zur Erhaltung der Gesundheit der Ihrigen bei; denn bekanntlich werden die in Ruhe gegessenen Speisen viel besser ausgenützt, als wenn man sie im Ärger oder hastig genießt.

Soll am Eßtisch Gemütlichkeit herrschen, so muß vor allem der Tisch pünktlich gedeckt sein. Der Eßtisch sei nicht zu hoch und nicht zu schmal. Werden Gäste zum Mittagsmahl zugezogen, soll der Tisch

durch Auflegen von frischem Tischzeug und Verwendung von schönem Tischgerät ein festliches Gepräge erhalten.

Bei größeren Gesellschaften wird man den Tisch durch Ausziehen oder Einlegen von Platten oder durch Zusammenstellen von mehreren Tischen verlängern müssen. Eine bevorzugte Anordnung ist, dem Tisch die Form eines Hufeisens zu geben. Die Höhe nicht zusammenpassender Tische kann dabei durch leichtes Benageln der Tischfüße mit zugeschnittenen Korkplättchen reguliert werden. Runde, kleine Tische kommen nur im Freundeskreis in Betracht, erfordern auch von der Hausfrau eine viel größere Gewandtheit und Sicherheit in der Leitung der Bedienung.

Der Eßtisch wird im feinen Herrschaftshaushalt oder bei Festessen mit einer Molton- oder Wolldecke belegt, damit das Auftragen geräuschloser vor sich geht, außerdem, werden polierte oder gewichste Tischplatten dabei geschont. Darüber wird das Tisch- oder Tafeltuch gebreitet, das von tadelloser Beschaffenheit und so breit sein soll, daß die abhängenden Seitenteile bis zum Stuhlsitze reichen. Die früher so sehr beliebten Tischläufer werden nur noch für Tee- und Kaffeegesellschaften verwendet. Dagegen können in der Mitte niedere Blumenvasen, wenn ein Gärtner die Ausschmückung vornimmt, sog. Blumenparterre, sowie Aufsätze von Früchten und Konfekt mit aufgestellt werden. Bei Abendgesellschaften trägt das Aufstellen von hübschen Leuchtern eventuell auf Spiegelplatten stehend, sehr zum Schmuck des Tisches bei. Sodann werden flache Teller aufgestellt und dadurch die Plätze bezeichnet. Für eine Person rechnet man 70—80 cm Raum. Die Teller müssen glänzend gerieben sein. Man stellt sie so auf, daß Tisch und Tellerrand übereinstimmen. Das Eßbesteck wird für eine einfache Mahlzeit in der Weise aufgelegt, daß sich rechts zunächst des Tellers das Messer mit der Schneide nach innen befindet; daneben gibt man den Eßlöffel, auf die linke Seite des Tellers die Gabel. Die Enden des Bestecks schließen mit dem Tischrand ab. Dessertbesteck findet seinen Platz oben quer über dem Teller; das Messer liegt innen, darauf folgen Gabel und Löffel. Mehr wie zwei Bestecke sollte man auch bei festlichen Anlässen nicht auflegen. Weiter notwendig werdende Bestecke werden kurz vor dem Auftragen des betreffenden Gerichts mit den Tellern herumgereicht. In Ermangelung von Tischbesteck legt man bei Gebrauch rechts und links je eine Gabel auf. Über die Gabel kann man gleich beim Decken den Kompotteller mit dem Löffelchen aufstellen. Salz und Pfeffer werden so aufgestellt, daß sie alle Teilnehmer leicht erreichen können, so daß Störungen vermieden werden. Gläser stellt man rechts oben an jedes Gedeck und zwar in Sternform oder der Reihe nach. Das Sektglas kommt über die Gabel. Südweine, die vor der Suppe gereicht werden, gießt man auf dem Kredenztisch ein und bietet sie an. Quell- und Mineralwasser werden möglichst frisch, kurz vor Gebrauch aufgestellt.

In den heißen Monaten gibt man auf Kristalltellerchen mit einer Stopfnadel zerkleinertes Eis mit kleinem Löffel auf den Tisch. Weißwein soll eine Temperatur von 8—10° C, Rotwein eine solche von 14° C haben. Sekt stellt man 2 Std. vor Gebrauch in klein geschlagenes Eis. Tischweine können zur Verschönerung in Kristallkaraffen umgefüllt werden, ältere, feine Weine bleiben dagegen in den Originalflaschen. Durch das Umfüllen könnte der Wein trübe werden. Die Flaschen werden entkorkt, gut ab- und der Flaschenhals auch ausgerieben, mit Zierkorken versehen und auf einen Untersatz gestellt. Fruchtschalen oder Tafelaufsätze müssen so untergebracht werden, daß sie beim Essen nicht stören. Frische Mundtücher gibt man einmal gebrochen oder hübsch und pünktlich gefaltet auf den Teller. Mundtücher in Taschen oder Ringen legt man zur rechten Seite des Gedecks. Brot stellt man für den einfachen Tisch auf reinem Teller oder Körbchen nebst Messer zur Selbstbedienung auf. Die Hausfrau achtet darrauf, daß es ordentlich geschnitten wird. Für den reicheren Tisch stellt man das Brot fein geschnitten und hübsch geordnet nebst Brötchen auf. An Festtafeln legt man in jedes Mundtuch ein Brötchen oder man verwendet für jedes Gedeck vier besonders dazu hergestellte Brotstengel mit passendem Band umbunden. Ebenso kann man weiter kleine Kristallteller mit Salzmandeln aufstellen. Will man den Tisch mit Blumen schmücken, so richtet man sich dabei nach der Jahreszeit und vermeide starkduftende Blüten. Man ordne die Blumen geschmackvoll und achte darauf, daß genügend Platz bleibt für die Speiseplatten. Der fertig gedeckte Tisch darf ja keinen überladenen Eindruck machen. Die Karten mit der Speisefolge oder etwa aufzulegende Tischkarten sollen zum ganzen Gedeck passen.

Damit während des Essens möglichst jede Störung vermieden wird, muß zum Auftragen alles Nötige sorgsam vorbereitet sein. Teller, Platten und Schüssel werden glänzend gerieben und warm gestellt. Man sorge für genügende Vorlegebesteck. Dieses wird auf einem mit Deckchen belegten Brett auf den Kredenztisch oder in Ermangelung eines solchen auf einen mit weißem Tuch belegten Tisch gerichtet. Für jeden Fall soll man bei Festessen einige reine Mundtücher bereit halten. Das Auftragen muß möglichst geräuschlos erfolgen. Bei den täglichen Mahlzeiten wird die Suppenschüssel vor den Platz der Hausfrau gestellt. Die Suppenteller stehen links der Schüssel. Bei Festessen oder in herrschaftlichem Haushalt wird die Suppe auf dem Kredenztisch geschöpft und von rechts eingestellt. Ist die Suppe gegessen, so entfernt man zuerst die Suppenschüssel und nimmt darauf die Teller von rechts ab. Beim Tellerabnehmen geht man stets vorwärts. Die warmen Teller für den nächsten Gang werden von rechts eingestellt. Die Speisen bietet man von links an, und zwar ruht die Platte oder Schüssel auf der linken Hand, mit der rechten wird diese in Tischhöhe gehalten. Man achte darauf, daß die Speisen in richtiger Reihenfolge angeboten werden; zuerst kommt

das Fleisch, sodann Beiguß, Gemüse, Kartoffeln oder sonstige Zuspeise. Jeder Gang wird zweimal angeboten. Für das zweite Anbieten gilt natürlich das gleiche. Beim Abnehmen entfernt man zuerst die Platten und Schüsseln, sodann die Teller. Für das Besteck kann man dabei ein geeignetes Körbchen verwenden. Wasser oder Wein gießt man rechts ein. Die Arten der Weine müssen den betreffenden Speisen angepaßt sein.

Die enorme Preissteigerung aller Lebensmittel und Getränke, sowie auch oft das Fehlen von geeigneten Räumen und der Mangel an Hilfs- und Arbeitskräften zur Bedienung haben in den letzten Jahren eine Änderung in der Art der Gastlichkeit eintreten lassen. An Stelle der seither üblichen gemeinsamen Abendessen trat das sog. kalte Büfett, welches es der Hausfrau ermöglicht, auch in kleinen Räumen eine große Anzahl Gäste zu bewirten.

Bei dieser Art der Bewirtung werden auf einem großem Büfett kalte Gerichte wie Braten, Schinken, Zunge, Wurst, Pasteten, belegte Fleisch- oder Käsebröter, auf Platten hübsch angerichtet, aufgestellt. Als Zugabe kommen noch Schüsseln mit Salaten, wie italienischer, bunter und Gemüsesalat.

Ferner Schalen mit Käsebackwerk, Punschwürfel, Blätterteigkonfekt u. dgl. mehr. Die Teller und notwendigen Bestecke stehen auf der Kredenz oder dazu aufgestellten Tischen, können aber auch von der Bedienung angeboten werden. Die Gäste holen sich dann selbst am Büfett die gewünschten Erfrischungen, zu welchen Tee, Bier, sowie auch Wein gereicht werden können.

Bei kleineren Einladungen, die in Form von Kaffee oder Tee geboten werden, kann man die Gäste an mehreren kleinen, runden Tischen verteilen. Soll durch die zu gebende Gesellschaft ein Gast eingeführt oder geehrt werden, so wird die große Tafel gewählt.

Der Tisch wird ebenfalls sorgfältig mit feinem Damastgedeck, zu welchem man die notwendigen kleinen Mundtücher besitzt, belegt und zum Schmuck ein hübscher Läufer oder eine Decke darüber gebreitet. Mit einem Zwischenraum von etwa 70 cm werden Dessertteller mit Mundtüchern belegt aufgestellt. Die kleinen Bestecke bekommen ihren Platz auf dem Teller, nach Belieben können sie aber auch rechts neben den Teller gelegt werden. Milchkannen und Zuckerbehälter müssen so aufgestellt sein, daß sie jedem Gast zugänglich sind. Süßen Rahm füllt man in kleine Kännchen, die man oben rechts neben jedes Gedeck stellt. Sind nicht genügend Kännchen vorhanden, so verteilt man die zur Verfügung stehenden Gefäße auf dem Tisch. An Stelle von süßem Rahm kann auch Schlagrahm, den man in Glasschalen füllt, aufgestellt werden. Die Tassen nebst Untertassen, auf welchen rechts das Löffelchen liegt, werden auf ein Kaffeebrett gestellt.

Bezüglich der eigentlichen Bewirtung ist zu bemerken, daß man zu Kaffee ein großes Hauptstück aus Hefeteig wie Streußelkuchen, Gugelhopf u. dgl. gibt. Als Zugabe wählt man kleines Backwerk von Blätterteig, Biskuit, auch Windbeutel u. dgl., füllt dieses bunt gemischt in passende Porzellan- oder Silberschalen und stellt sie so auf den Tisch, daß etwa 6—8 Personen eine Schale zur Verfügung steht.

Besteht das Hauptstück aber aus einer biskuitartigen Masse, dann soll das kleine Backwerk teilweise aus Hefeteig hergestellt sein.

Sobald der größere Teil der Gäste anwesend ist, wird mit dem Anbieten des Kaffees begonnen, wozu man die Tassen etwa ¾ gefüllt hat. Mit dem Kaffee wird auch das Backwerk angeboten, in Ermangelung von Bedienung können die Platten zum Selbstbedienen beim Ehrengast oder der ältesten Dame eingestellt werden. Die Hausfrau hat darauf zu achten, daß nach einiger Zeit, wenn die Tassen leer sind, diese wieder gefüllt werden. Die Bedienung geht dabei mit der Kaffeekanne stillschweigend von Gast zu Gast.

Folgt dem Kaffee oder Tee als zweiter Gang Eis, Creme oder Torte, dann gibt die Hausfrau, nachdem sie die Überzeugung gewonnen hat, daß alle Gäste befriedigt sind, dem Mädchen das Zeichen zum Abdecken, das sehr geräuschlos und gewandt ausgeführt werden muß.

Bei Verwendung von Gefrorenem und Creme kommen einige Schalen mit Waffeln und leichtem Backwerk auf den Tisch, während man zu Torten nach Belieben meistens Süß- oder Rotweine anbieten kann.

In den letzten Jahrzehnten wird Tee dem Kaffee vorgezogen. Die Bewirtung erfährt dabei insofern eine Änderung, daß man an Stelle von einem größeren Kuchen kleine Fleischbrötchen treten läßt, und zwar rechnet man für jeden Gast etwa 4—5 Stück. Die Brötchen können mit feiner Wurst, Schinken, Lachs, sowie mit gekochten Eiern und Sardellen belegt sein. (Siehe Seite 107.)

Tee- sowie Kaffeegesellschaften können, den Verhältnissen entsprechend, einfacher oder auch reicher gestaltet werden. An Stelle von Kuchen kann man Brötchen mit Butter, Honig oder Marmelade reichen, bei reicherer Bewirtung kommen außer Hauptstück und Kleingebäck feine Kränzchen, Blätterteiggebäck, Sandwaffeln u. dgl. in Betracht.

Für die sogenannten zwanglosen Fünfuhrtee, der in Großstädten sehr beliebt ist, wird kein Tisch gedeckt, sondern die Tassen werden mit Tee gefüllt von der Hausfrau oder der Tochter des Hauses angeboten. Zucker, Milch und Rahm, sowie kleine belegte Brötchen oder einfaches Backwerk stehen zum Selbstbedienen auf kleinen Tischchen. Zum Schluß sei noch bemerkt, daß auch das Decken der Tafel, sowie des Tee- und Kaffeetisches der launischen Dame

Mode unterworfen ist, eine kluge Hausfrau wird also auch nach dieser Richtung hin sich stets zu orientieren suchen.

Bei den Aufräumungsarbeiten nach den täglichen Mahlzeiten entfernt man vom Tisch zuerst alle Schüsseln, hierauf Teller, Bestecke, Gläser, Salz und Pfeffer. Brotkrumen beseitigt man mit dem Tischbesen. Beim Zusammenfalten des Tischtuches achte man darauf, daß es wieder in die gleichen Falten zu liegen kommt. Dadurch wird das frische Aussehen möglichst lange erhalten.

3. Die Wohnung und deren Reinigung.

Eine feststehende Tatsache ist, daß jeder Mensch in mehr oder weniger starkem Maße von seiner Umgebung beeinflußt wird. Dies gilt nicht nur von den uns umgebenden Menschen, sondern auch von den Räumen, in denen wir uns aufhalten. In einem lichten, reinen Zimmer wird z. B. Heiterkeit und froher Sinn viel leichter aufkommen, als in einem düsteren Gelaß. Wenn möglich, wohne man also in sonnigen luftigen Zimmern. Solche Räume bieten auch für die Erhaltung der Gesundheit große Vorteile. Dies drückt ja schon der Volksmund aus in dem Sprichwort: „Wo die Sonne nicht hinkommt, da kommt der Arzt hin." — Glücklich zu schätzen ist die Familie, der es ermöglicht ist, in einem eigenen Hause, das sie nach Wunsch und Geschmack erbauen und einrichten lassen kann, zu wohnen. Doch weitaus die meisten Glieder unseres Volkes sind genötigt, in Mietwohnungen zu leben. In den nächsten Jahrzehnten werden wir nicht einmal beim Mieten einer Wohnung große Auswahl haben, sondern die Wohnung nehmen müssen, die zur Verfügung steht. Um so größere Sorgfalt muß die Hausfrau der Instandhaltung der Wohnung zuwenden.

Nur wenn Reinlichkeit und Ordnung im Hause herrschen, fühlen sich die Bewohner wohl und behaglich darinnen. Durch zweckmäßige schonende Behandlung der Einrichtung kann auch manche Ausgabe erspart werden. Bei der Instandhaltung der Wohnung unterscheidet man eine tägliche, wöchentliche und jährliche Reinigung.

Die erste Hausarbeit im Laufe des Tages ist das Auslüften des Schlafzimmers. Die Fenster werden weit geöffnet, die Betten auf Stühlen ausgelegt und die Matratzen in die Höhe gestellt. Im Sommerhalbjahr kann man bei gutem Wetter in Schlafzimmern, die nicht nach der Straße liegen, die Betten unter das offene Fenster legen. Bei feuchter Witterung muß dies natürlich unterbleiben, da die Federn die Feuchtigkeit stark anziehen. Mindestens 1 Std. läßt man die Betten lüften. Sodann werden sie wieder eingelegt. Man halte für diese Arbeit eine besondere, helle reine Schürze, damit die Bettstücke nicht beschmutzt werden. Die Matratze wird jeden Tag von rechts nach links und einmal in der Woche von oben nach unten

gedreht, damit sie gleichmäßig abgenützt wird. Besteht die Matratze aus verschiedenen Teilen, so werden diese gleichmäßig umgewechselt. Zur Schonung und Reinhaltung kann die Matratze mit einem Überzug aus starkem Waschstoff versehen werden, der einmal im Jahre gewaschen wird. Das Leintuch wird mit der linken Seite nach unten aufgelegt und auf allen vier Seiten gleichmäßig und glatt unter die Matratze geschlagen. Es muß faltenlos, doch ja nicht zu straff ausgespannt sein, damit es nicht Not leidet. Das Oberleintuch liegt mit der rechten Seite nach unten und wird am Fußende gut unter die Matratze eingeschlagen. Das gleiche gilt vom Betteppich oder der Steppdecke. Das Oberleintuch kann auf die Decke geknöpft sein; dadurch wird ein Verschieben desselben verhindert. Am Kopfende schlägt man Oberleintuch und Betteppich gleichmäßig zurück und steckt die Enden an den Seiten glatt unter die Matratze. Sodann werden die Kopfkissen nach allen Richtungen tüchtig geschüttelt, damit sich die durch das Aufliegen zusammengeballten Federn wieder lockern und mit Luft umlagert sind. Man legt die Kopfkissen glatt auf. Das Deckbett — wenn es kleiner ist, Plumeau genannt — wird ebenfalls tüchtig geschüttelt und glatt aufgelegt. Die Nachtwäsche gibt man glatt zusammengefaltet unter das Deckbett oder in einer Bettasche auf das Kopfkissen. Des hübscheren Aussehens wegen kann man das Bett mit einer Überwurfdecke versehen. Gesünder ist es jedoch, wenn man das Bett unbedeckt läßt, da es in diesem Fall besser auslüften kann. — Ist das Bett fertig gemacht, so reinigt man den Waschtisch in folgender Weise: Das Waschbecken wird in den dazu bestimmten Eimer entleert, mit einer kleinen Bürste von dem Schmutzrand befreit, mit reinem Wasser nachgeschwenkt und mit einem besonderen Tuch trocken gerieben. Zahnbürsten- und Seifenschale behandelt man ebenso. Wasserkrug und Wasserflasche werden geschwenkt und aufgefüllt; das Wasserglas wird glänzend gerieben. Die Haarbürste wird ausgekämmt; die Haare gibt man zusammengewickelt in den Ofen oder in einen dazu bestimmten Beutel. Den Kamm reinigt man mit einem Kammbürstchen. Waschlappen und Schwämme wäscht man in klarem Wasser aus und hängt sie zum Trocknen an einen luftigen Ort, wenn möglich unter das Fenster. Trocknen Schwämme nicht täglich aus, so werden sie schliffig. Schleimig gewordene Schwämme legt man 24 Std. in eine Kochsalzlösung von 1 l Wasser und ¼ Pfd. Salz oder in kaltes Wasser, dem man auf 1 l einige Tropfen Salzsäure zugibt. Die Handtücher hängt man glatt an den Handtuchhalter, so daß sie rasch trocknen. Bleiben sie feucht, bilden sich leicht Sporflecken. — Das Linoleum, das zum Schutze des Bodens vor dem Waschtische liegt, muß, wenn nötig, trocken gerieben werden, da es durch Nässe leicht aufweicht und die Ecken infolgedessen rasch abgenützt werden. Teppiche und Bettvorlagen werden im Freien ausgeschüttelt. — Hierauf wird der Boden des Schlafzimmers je nach der Art desselben, geblockt oder

aufgerieben und die Möbel abgestäubt. Sodann werden Teppiche und Bettvorlagen wieder an ihren Platz gebracht. Während des Tages bleiben die Fenster des Schlafzimmers wenn möglich offen.

Der wöchentliche Putz der Schlafzimmer wird gewöhnlich Freitags vorgenommen. Nachdem die Betten gemacht sind, bedeckt man sie mit einem älteren, reinen Tuch, um sie vor Staub zu schützen. Etwa vorhandene Polstermöbel, wie Liegestuhl u. dgl. werden ausgeklopft, abgebürstet und ebenfalls zugedeckt. Kleinere Möbelstücke bringt man in den Gang oder in ein anstoßendes Zimmer. Mit einem Deckenbesen fegt man sodann leicht die Ecken der Decke aus und holt etwa vorhandene Spinngewebe herunter. Hat man keinen Deckenbesen, so umbindet man den Staubbesen mit einem reinen Tuch und fegt damit die Ecken aus. Fensterbrüstungen und äußere Fensterrahmen werden mit dem Handbesen abgekehrt. Die Vorhänge werden leicht ausgebürstet oder geschüttelt, die rechte Seite nach innen zusammengelegt und glatt hochgesteckt. Der Ofen wird mit einem alten Handbesen abgekehrt und ausgebrannt. Waschgeschirr und Lampenglocke werden in warmem Wasser gebürstet, in klarem Wasser nachgeschwenkt und trocken gerieben. Den etwa vorhandenen trüben Rand in der Wasserflasche entfernt man durch Schütteln von Wasser mit Zusätzen von Eier- oder rohen Kartoffelschalen oder Zeitungspapier oder mit Sägemehl. Die Waschtischplatte wird wenn nötig mit warmem Wasser abgewaschen. Flecken auf Marmor reibt man mit Borax oder Terpentin aus. Marmorplatten können zu ihrem Schutze leicht gewachst und nach einiger Zeit nachgerieben werden; durch diese Behandlung bleiben die Platten glänzend. Fensterscheiben, Spiegel und Bildergläser werden mit einem weichen Tuch abgerieben, wenn nötig naß geputzt. Dazu benützt man lauwarmes Wasser und ein Fensterleder oder ein reines Tuch. Das Nachreibetuch soll nicht fasern. Mit zerknülltem Zeitungspapier reibt man das Fensterglas glänzend. Die Fenster dürfen nicht geputzt werden, wenn die Sonne darauf scheint, da sie sonst grünlich werden. Nur im Winter darf man in das Abwaschwasser etwas Spiritus geben, damit das Glas rascher trocknet. Schmutzige Stellen an Türen und Holzverkleidungen reinigt man mit warmem Wasser und weißer Kernseife, wäscht mit klarem, kaltem Wasser nach und reibt trocken. Der Fußboden wird je nach der Art desselben feucht aufgezogen oder gründlich geblockt und nachgerieben (siehe „Behandlung der Böden"). Sodann werden die Möbel abgestäubt. Deckchen werden ausgeschüttelt, Teppiche im Hof auf der linken Seite vorsichtig ausgeklopft, rechts abgebürstet und wieder aufgelegt. Zuletzt nimmt man die Decken wieder von den Betten, schüttelt sie im Freien aus und legt sie glatt zusammen und bringt die Vorhänge in Ordnung.

Die tägliche Reinigung der Wohnräume, zu denen man Wohn-, Eß-, Herrenzimmer u. dgl. rechnet, wird in folgender Weise

vorgenommen: Im Winter wird zuerst der Ofen in Ordnung gebracht. Sind Bodenteppiche da, so werden diese wenn nötig vorsichtig abgebürstet und wenn möglich aufgerollt. Sodann fegt man mit einem Besen unter allen Möbeln und aus allen Ecken den Staub hervor und kehrt mit dem Staubbesen das Zimmer. Man arbeite dabei stets von sich, damit man den Schmutz nicht wieder mit den Füßen weiterträgt und vermeide durch vorsichtiges Kehren unnötige Staubentwicklung. Während des Kehrens darf im Zimmer natürlich kein Durchzug sein. Ist der Raum groß, so kehrt man den Schmutz auf mehrere Häufchen, da man ihn andernfalls zu sehr aufwirbelt. Mit Schaufel und Handbesen entfernt man sofort nach dem Kehren den Schmutz aus dem Zimmer. Zimmer, welche nur wenig benützt werden, können auch durch Aufreiben mit einem Wolltuch vom Staub befreit werden. Nun läßt man den Staub, der auch bei vorsichtiger Arbeit entwickelt wird, sich setzen und besorgt während dieser Zeit etwa vorhandene Zimmerpflanzen, Schnittblumen, den Kanarienvogel.

Die Zimmerpflanzen danken und erfreuen uns für regelmäßige, sorgsame Pflege durch ihr frisches Aussehen. Blühende Pflanzen müssen täglich begossen werden. Doch gebe man nie zu viel Wasser, da sonst dasselbe im Untersätzchen stehen bleibt und die Erde im untern Teil des Topfes dadurch sauer wird. Palmen und sonstige Blattpflanzen erhalten nach dem Wassergehalt der Luft zwei- oder dreimal Wasser in der Woche, das aber reichlich. Bemerkt man, daß sich im Untersätzchen regelmäßig feine Erde befindet, so ist ein Wurm in dem Blumentopf. Um diesen heraus zu treiben, gießt man einen kalten Sud von Roßkastanien auf die Blumenerde. Ist man dagegen in der Blumenpflege schon etwas bewandert, dann stürzt man den Topf um, wobei man die Pflanze direkt über der Erde festhält, stößt den Rand des Topfes vorsichtig auf, worauf sich der ganze Erdballen herauslöst und der Wurm entfernt werden kann. Beim Einsetzen muß am Rande des Topfes die Erde wieder fest eingedrückt und angegossen werden. Zum Begießen der Zimmerpflanzen benütze man abgestandenes Wasser, in welches man Eierschalen legt. Ist es sehr kalkhaltig, so empfiehlt es sich, dasselbe besonders für Palmen abzukochen. Palmen dürfen nicht zu warm haben. Bei einer Temperatur von 10° C im Winter gedeihen sie am besten. Für Zimmertannen gilt das gleiche. Werden diese zu gut begossen, so werden die einzelnen Zweige leicht schwarz. Bemerkt man, daß die unteren Pflanzenteile gelblich werden, so muß ihnen mehr Wasser gegeben werden. Zimmertannen müssen vor Zugluft geschützt werden. Asparagus gedeihen am besten an der West- oder Nordseite, brauchen täglich reichlich Wasser und sind für eine Düngung mit Albert-Nährsalzen sehr dankbar. Sie dürfen im Winter nicht warm stehen. Die Erfahrung ist, wie auch sonst, bei der Blumenpflege die beste Lehrmeisterin.

Bei Schnittblumen gießt man täglich das nötige frische Wasser nach. Das Wasser in den Vasen, dem man ein wenig Salz zugibt, soll nicht vollständig erneuert werden, da in diesem Fall die Blumen früher absterben. Um sie möglichst lange frisch zu erhalten, werden die Blumenstiele von Zeit zu Zeit schräg abgeschnitten, damit eine große Fläche zum Aufnehmen des Wassers vorhanden ist. Um das frühe Verwelken kostbarer Blumen zu vermeiden, wickelt man abends jeden einzelnen Blütenzweig in Zeitungspapier ein und stellt sie in einen weiten Topf mit Wasser. Das Papier darf dabei das Wasser nicht berühren und die Blumenstiele dürfen nicht auf dem Boden des Gefäßes aufstoßen. Am anderen Morgen haben die Blüten wieder ein ganz frisches Aussehen .

Kanarienvögel erhalten täglich frisches Bade- und Trinkwasser. Als Futter eignet sich für sie am besten das gemischte Vogelfutter. Man gebe ihnen davon aber täglich nur 1 Teelöffel voll. Sehr gerne haben die Vögel die Samenkolben des Wegerichs. Außerdem sollen sie von Zeit zu Zeit ein Blättchen frischen Kopfsalat oder frische Vogelmiere, sowie zum Wetzen des Schnabels eine Sepiaschale bekommen.

Während man diese Arbeiten besorgt, hat sich im Zimmer der Staub abgesetzt und es kann nun abgestäubt werden. Sind Polstermöbel da, so werden diese leicht abgebürstet; die Ecken und Falten sind dabei besonders zu berücksichtigen. Zum Abstäuben eignen sich am besten weiches Leder, gestrickte Lappen aus Baumwolle oder die dafür in Handel gebrachten Tücher. Das Abstäuben muß unter starkem Druck erfolgen, damit man möglichst allen Schmutz von den Möbeln entfernt. Kostbare Bilderrahmen reinigt man mit dem Federwisch; durch Abreiben mit einem Tuch verlieren sie an Schönheit. Besonders gilt dies von Goldrahmen. Marmorbüsten und derartige Schmuckgegenstände werden ebenfalls nur mit dem Federwisch gereinigt. Die Ausziehplatte des Anrichteschranks wird wenn nötig, mit weißer Kernseife und lauwarmem Wasser abgebürstet und mit kaltem Wasser nachgewaschen. Der Rauchtisch oder -Ständer wird von Asche und abgebrannten Streichhölzern befreit und frisch gerichtet. Ist Feuer im Ofen, so wird die Verdampfschale frisch gefüllt. Sodann wird der Boden mit einem trockenen, weichen Tuch aufgerieben und das Zimmer in Ordnung gebracht.

Vor der wöchentlichen Reinigung der Wohnräume wird ebenfalls wie vor der täglichen der Ofen in Ordnung gebracht. Kleinere Möbelstücke wie Stühle, Nähtische u. dgl. werden in den Gang oder ein anstoßendes Zimmer gebracht. Kleinere Bodenteppiche werden zusammengerollt und im Hof vorsichtig geklopft und gebürstet; größere bürstet man im Zimmer aus und rollt sie zusammen. Polstermöbel werden mit einem mit Leder überzogenen Klopfer leicht geklopft. Hat man nur einen Rohrklopfer, so umwickelt man diesen

mit einem weichen Tuch damit der Überzug nicht Not leidet. Man darf nur leicht klopfen, um die Federn im Polster nicht zu schädigen. Um eine starke Staubentwicklung zu vermeiden, kann man vor dem Klopfen über das Polster ein in Wasser getauchtes, fest ausgedrücktes Tuch breiten. Nach dem Klopfen bürstet man die Polstermöbel gründlich ab, wobei man besonders auf die Ecken achtet. Sodann bedeckt man sie zum Schutze vor Staub mit reinen Tüchern. Die Ecken der Decke werden wie im Schlafzimmer ausgefegt, die Vorhänge ausgebürstet und aufgesteckt. Der Ofen wird mit dem Handbesen pünktlich abgefegt und sodann das Zimmer gekehrt. Es folgt nun die Reinigung der Fenster, Fensterbrüstungen, Fenstersimse, Türen und Holzverkleidungen. Der Anrichteschrank wird, wenn nötig, ausgewaschen und die Ausziehplatte abgebürstet. Stehen im Raum blanke Gegenstände, wie Nickelkörbchen u. dgl., so werden diese, wenn nötig, mit Silberwatte abgerieben oder mit Silberseife gebürstet, abgewaschen, getrocknet und poliert. Zimmerpflanzen werden auf einer Veranda oder im Hof abgegossen. Von Zeit zu Zeit wäscht man Blattpflanzen, insbesondere Palmen, mit schwacher Schmierseifenlösung ab, um die Entwicklung von Blattläusen zu verhindern. Blumenvasen werden mit Wasser, wenn nötig mit Kartoffel- oder Eierschalen oder Sägemehl oder auch Zeitungspapier gereinigt. Der Vogelkäfig wird mit frischem Sand versehen; die Sitzstangen, alle Glas- und Porzellanteile des Käfigs werden abgewaschen. Das Abstäuben wird beim Wochenputz besonders gründlich ausgeführt. Alle Deckchen werden ausgeschüttelt. Spiegel und Bilderscheiben werden mit einem weichen Tuch poliert. Zuletzt wird der Boden gereinigt und das Zimmer wieder eingeräumt.

Einmal im Jahr findet im Haushalt ein sogenannter *großer Putz* statt. Die geeignetste Zeit dafür ist das Frühjahr. Nachdem mit der Heizung ausgesetzt wird und die Vorfenster entfernt sind bemerkt man sehr, wie trüb die Vorhänge, wie verstaubt die Tapeten und Möbel sind. Mit den warmen Tagen kommt neue Arbeitsfreude in die Menschen. Wenn draußen die Natur frisch gestaltet, wenn alles treibt und blüht, dann machen sich die Hausfrauen an die Arbeit und halten „großen Putz". Zwar ist diese Zeit oft eine nicht vergnügliche für die Familie. Jedoch eine fürsorgliche Hausfrau weiß es so einzurichten, daß ihre Angehörigen auch in diesen Tagen die gewohnte Behaglichkeit nicht vermissen. Sie teilt die Arbeit so ein, daß immer nur ein Raum geputzt wird und die anderen Zimmer unverändert bleiben. Am besten beginnt man mit der Reinigung der Wohn- und Schlafzimmer, sodann folgen Küche und Nebenräume und zuletzt Speicher und Keller. Wenn möglich, halte man Hausputz bei guter Witterung. Das Arbeiten wird dadurch bedeutend erleichtert. Einige Tage vor Beginn des Putzens richtet man alle nötigen Putzmittel vor. Der Speisezettel wird so zusammengestellt, daß das

Essen in der Kochkiste gar gekocht werden kann, also möglichst wenig Zeit beansprucht.

Putzmittel, die vorgerichtet werden müssen sind: Schmierseife, Kernseife, Ofenschwärze, Terpentinöl, Salmiak, Wachs, gebleichtes Leinöl, Spiritus, Schlemmkreide, Pfeifenerde, Silbersand, Schachtelhalm oder Zinnkraut, Putzpulver oder Putzstein u. s. f., geeignete Bürsten und Besen, weiche Lappen, Tücher und Schwämme.

Muß ein Ofen gerußt werden, so wird dies gewöhnlich schon vorher vorgenommen.

Die Putzarbeit beginnt mit dem Abnehmen der Vorhänge und Ausräumen des Zimmers. Sehr schwere Möbel rückt man von den Wänden und zwar schiebt man einen alten Teppich unter das betreffende Möbelstück. Auf diesem stehend können die schwersten Möbel mit Leichtigkeit von einem Zimmer zum anderen befördert werden. Muß die Decke frisch geweißelt oder gestrichen werden, so wird dies jetzt ausgeführt, ebenso das Tapezieren des Zimmers. Während dieser Erneuerung müssen aber die Möbel mit Tüchern gut zugehängt sein, damit sie nicht bespritzt und dadurch beschädigt werden. Ist Leides — Tünchen und Tapezieren — nicht erforderlich, so wird die ganze Decke mit dem reinen Deckenbesen vorsichtig in einer Richtung abgefegt. Gleichzeitig werden auch etwa vorhandene Rolladenkästen geöffnet, diese gut ausgekehrt und die Rolladen selbst oder Jalousien wenn möglich geputzt. Tapeten reibt man mit Brot ab. Man verwendet Schwarzbot und schneidet es in solche Stücke, daß die Kruste eine gute Handgabe bildet. Die Tapete wird von oben nach unten strichweise leicht und gleichmäßig abgerieben. Die dabei abfallenden Brotkrumen werden zusammengekehrt und des Farbstoffes wegen nicht als Viehfutter verwendet, sondern verbrannt. Einfache Tapeten werden mit weichen, reinen Tüchern abgerieben. Hierauf werden der Ofen und das Ofenrohr mit angerührter Ofenwichse oder Graphit gewichst. Der Messingschutzring um die Mündung des Ofenrohrs wird mit Putzpaste behandelt, ebenso blanke Teile des Ofens. Schürhaken, Ofenblech u. dgl. werden abgerieben, leicht geölt, um sie vor Rost zu schützen und auf den Speicher oder sonstigen Aufbewahrungsraum gebracht. — Bevor man nun weiter arbeitet, wird der Boden gründlich gekehrt. Sodann putzt man die Fenstersteine, sowie Fensterrahmen innen und außen, Holzverkleidungen, Türen und Fensterbrüstungen. Gewöhnlichen Ölanstrich putzt man mit warmer, weißer Kernseifenbrühe und einer weichen Bürste. Man putzt stets von oben nach unten. Zuerst wird die zu putzende Fläche vollständig naß gemacht. Versäumt man dies, so hinterläßt die schmutzige Seifenbrühe beim Ablaufen trübe Streifen, die schwer zu entfernen sind. Man bürstet oder reibt mit der Seifenbrühe leicht ab, nimmt mit dem Lappen die schmutzige Brühe weg und wäscht mit reinem, kaltem Wasser nach, damit der Anstrich wieder hart und glänzend wird.

Beim Putzen der Türen und Fensterrahmen dürfen die Falze nicht vergessen werden, in die sich viel Staub eingesetzt hat. Will der Schmutz nicht weichen, so gibt man etwas Salmiak in das Wasser. Fein lackierte, elegante Wand- und Türbekleidungen können mit Panamalauge und Schwamm ab- und mit kaltem Wasser nachgewaschen werden. Die Fensterscheiben putzt man gründlich und poliert sie mit zerknülltem Papier glänzend. Haben die Fensterscheiben Ölfarbenflecken, so reibt man diese vorsichtig mit einem Geldstück, das man flach auf das Glas preßt, los. Fenstersimse aus Eichenholz werden nach dem vollständigen Austrocknen mit etwas gebleichtem Leinöl oder Wachs eingerieben. Man macht zu diesem Zweck von einem Leinenlappen einen festen Bausch, nimmt nur einige Tropfen Öl oder wenig Wachs daran und reibt dies unter starkem Druck ein. Die Bewegung wird im Kreise ausgeführt, damit das Fett gut in die Poren des Holzes eindringen kann. Man reibt so lange, bis man beim Überstreichen keine fetten Finger mehr bekommt. Bleibt Öl oder wenig Wachs oben darauf sitzen, so verharzt das Fett, d. h. der Staub verbindet sich mit dem Fett zu einer harten, schwarzen Kruste, die nur mit großer Mühe beseitigt werden kann. Beleuchtungskörper im Zimmer werden je nach ihrer Art gereinigt. Sind sie verniert, d. h. die hellglänzenden Metallteile mit einem farblosen Lack überzogen, dürfen sie auf keinen Fall mit Putzmittel behandelt, sondern nur trocken abgerieben werden. Die gewöhnlichen dunkeln Gasröhren werden feucht abgerieben und nach dem Trocknen leicht geölt. Messingteile an Gaslampen werden mit Putzpaste behandelt; man achte dabei darauf, daß die feinen Gasöffnungen nicht verstopft werden; mit einer Stecknadel entfernt man daraus den Staub. — Sind noch Möbel im Zimmer, werden hierauf diese gereinigt. Schränke, die man beim Ausräumen des Zimmers geleert hat, werden innen, oben und hinten mit lauwarmem Wasser und weißer Kernseife gebürstet, mit kaltem reinem Wasser nachgewaschen und trocken gerieben. Man beachtet dabei die Regel, daß man vor dem Bürsten die zu putzende Fläche von oben bis unten naß macht. Schubladen werden ebenfalls innen ausgewaschen und zugleich wieder eingeschoben, damit sie nicht verwechselt werden und sich nicht verziehen. Nach dem Trocknen reibt man die unteren Kanten mit trockener Seife ein, um das Einschieben zu erleichtern. Beim Putzen der Schränke ist Vorsicht geboten, damit die polierten oder gebeizten Teile des Stückes nicht naß werden. Die Möbel werden sodann nach Anweisung (siehe Seite 610) gereinigt, bezw. aufpoliert. Man behandelt zuerst die im Zimmer stehenden Stücke und putzt hierauf gründlich den Boden (siehe Seite 632). Dabei reinigt man zuerst die Stellen, wohin die im Zimmer stehenden Möbel kommen, rückt diese an ihre Plätze und putzt nun den Boden fertig. Während derselbe trocknet, behandelt man im Gang oder sonstigem Raum die übrigen Möbel und räumt sie nach dem Fertigmachen des Bodens wieder ein.

Der Speicher ist meistens durch dünne Wände oder Lattenverschläge in mehrere Kammern eingeteilt, die zur Aufbewahrung der schmutzigen Wäsche, der Koffer und Kisten, Vorfenster, alter Schränke, ungebrauchter Betten und solcher Geräte dienen, die im Haushalt seltener Benützung finden oder in der Wohnung Platz versperren. Im Wäscheraum sind Lattengestelle oder ausgespannte verzinnte Drähte zum Aufhängen der Wäsche. Ist der Speicherboden geölt, so ist das Reinhalten wesentlich erleichtert.

Jede Woche wird der Speicher gründlich gekehrt und alle vier Wochen naß aufgezogen. Mindestens einmal im Jahr wird er gründlich gereinigt. Zuvor wird das Dach untersucht, ob es keinen Schaden aufweist. Zerbrochene Ziegel oder Schieferplatten und schlechte Schindeln werden ersetzt. Man putzt sodann Raum für Raum. Mit einem älteren Stubbesen fegt man alle Balken, Decken und Wände ab und rückt Kisten und Schränke vor. Der Inhalt derselben wurde schon zuvor durchgesehen und Unbrauchbares ausgeschieden. Die auf dem Speicher aufbewahrten, älteren Kleider werden im Freien ausgeklopft und gebürstet. Gute Kleiderflecke wickelt man der Motten wegen in Zeitungspapier ein und bindet zur leichteren Übersicht auf jeden Bündel eine Probe des betreffenden Stoffes. Kisten und lackierte Kasten werden von außen und innen feucht ausgerieben und zum Austrocknen an einen zugigen Ort gestellt. Vor dem Einräumen belegt man sie mit Zeitungspapier. Die Druckerschwärze schützt vor Motten. Sind die Schränke rissig, so klebt man sie mit Zeitungspapier aus, um den Inhalt vor Ruß und Motten zu schützen. Sind Bettstücke auf dem Speicher, so werden sie gesonnt und geklopft. Der Fußboden wird mit heißer Brühe tüchtig gebürstet und gut nachgewaschen. Das Wasser muß dabei oft gewechselt werden. Beim Putzen des Bodens achte man sehr darauf, daß das Wasser nicht stehen bleibt, da es sonst leicht eindringt und die Decken der unteren Zimmer beschädigt. Man putzt deshalb stets nur kleine Flächen. Eiserne Teile wie Rahmen von Dachfenstern u. dgl. werden durch Ölen vor dem Rosten geschützt. Nach dem Einräumen werden die Betten mit Tüchern bedeckt, damit sie nicht verstauben.

Ein guter Keller ist für die Hausfrau etwas sehr Wünschenswertes. Die besten Keller sind die mit Steingewölben, weil diese im Sommer kühl und im Winter warm halten. Der Boden ist gewöhnlich mit Steinplatten belegt oder zementiert. Häufig ist der Keller wie der Speicher durch Lattenverschläge in mehrere Räume geteilt. Einer derselben dient zur Aufbewahrung der Kohlen. Im Keller befinden sich die aus eichenen Balken bestehenden Faßlager und Lattenverschläge für Kartoffeln. Die Kartoffeln dürfen nicht direkt auf dem Boden liegen, da sie sonst faulen. In neuen Haushaltungen sind die Kartoffelbehälter so eingerichtet, daß man die unteren Kartoffeln zuerst herausnehmen kann. In einer Kellerecke befindet

sich in der Regel ein aus Brettern hergestellter Verschlag mit Erde zum Einschlagen von Wurzelgemüsen. Die Erde ist mit Sand untermischt. Das Mengeverhältnis zwischen Sand und Erde richtet sich nach der Feuchtigkeit des Kellers. Je feuchter der Keller ist, desto mehr Sand muß unter der Erde sein und umgekehrt. Ständer für Weinflaschen sollen so eingerichtet sein, daß das untere Ende der Flasche erhöht liegt; denn der Kork muß vom Wein umspült sein, damit der Wein durch völligen Luftabschluß gut bleibt. Die eichenen Sauerkraut- und Salzbohnenständer sollen etwas erhöht stehen, ebenso der Behälter für die eingelegten Eier, da der Kellerboden feucht ist. Horden für Äpfel u. dgl. bestehen am besten aus glatten Lattengestellen. Manchmal sind sie an eisernen Trägern an der Decke angebracht oder sie stehen auf dem Boden und sind aus einzelnen verschiebbaren oder zerlegbaren Teilen zusammengesetzt. Im Keller bewahrt man außerdem Waschzuber, Kübel u. dgl. auf, und zwar stehen diese umgestülpt, damit die eisernen Bänder nicht abfallen.

Das Wichtigste bei der Behandlung des Kellers ist das Lüften. Im Sommer sollte man immer nachts Durchzug machen; im Winter benützt man dazu die sonnigen Tage, doch achte man darauf, daß die Temperatur im Keller nicht unter 5° C sinkt. — Wenn nötig, wird der Keller von Zeit zu Zeit gekehrt, damit er stets in Ordnung ist. — Lagert im Keller Wein, so müssen die betreffenden Fässer stets spundvoll sein. Man gießt von Zeit zu Zeit den nötigen Wein nach. Den leeren Raum in Fässern, von denen man ab und zu Wein abzapft, soll man etwa alle 6 bis 8 Wochen leicht schwefeln, damit der Wein nicht „kunig" wird. Man sorge dafür, daß dabei kein Schwefel abtropft. Ist ein Faß leer, so wird es durch Schwenken mit reichlich Wasser gereinigt und hierauf eingeschwefelt. Das Schwefeln muß alle 6—8 Wochen wiederholt werden, um das Schimmeln des Fasses zu verhindern. Außen werden die Fässer nach dem Putzen mit Leinöl eingerieben.

Im Frühjahr wenn die Wintervorräte aufgebraucht sind, wird der Keller gründlich geputzt. Decke und Wände fegt man ab und läßt sie, wenn nötig, mit Kalkmilch bespritzen. Horden und Gestelle werden abgebürstet. Die Kellerfenster werden gewaschen und der Boden, wenn zementiert oder mit Steinplatten versehen, mit Wasser gereinigt. Sind die Eier schon eingelegt, so läßt man beim Putzen den Ständer ruhig stehen, damit die Eier nicht Not leiden. Zu feuchte Keller, in denen Fässer u. dgl. leicht schimmeln, werden durch Einstellen von ungelöschtem Kalk trockener, da Kalk die Feuchtigkeit stark anzieht. Von Zeit zu Zeit trocknet man den Kalk wieder an der Luft.

Ist man mit dem großen Putz zu Ende gekommen, so werden zum Schluß alle Putzgeräte gereinigt. Alle noch verwendbaren Putzlappen gibt man in die Wäsche. Terpentin- und Öllappen

werden, weil feuergefährlich, bis zur Reinigung in verschließbaren Blechgefäßen aufbewahrt und wenn sie nicht mehr zu gebrauchen sind, entfernt. Wildlederne Staubtücher behandelt man wie wildlederne Handschuhe (Seite 653). Schmutzige Möbel- und Staubbürsten reinigt man in lauwarmem Wasser, dem man 1 Eßlöffel Salmiak zugegeben hat. Dabei dürfen aber nur die Borsten feucht werden, da sich sonst der Leim löst und die Borsten ausfallen; man schwenkt sie in lauwarmem Wasser ab. Die Bürsten müssen auf den Borsten stehend getrocknet werden. Die Blocker werden ausgekämmt und die Stiele mit Wasser und Sand abgerieben. Sodann schwenkt man mit kaltem Wasser nach. Hand- und Staubbesen werden ebenso behandelt. Die Borsten werden, wenn nötig, gewaschen. Besen aller Art, müssen stets hängend aufbewahrt werden, damit die Borsten nicht abbrechen und vorzeitig abgenützt werden. — Kehrichtschaufeln und Abfalleimer werden gebürstet, wenn nötig, mit Silbersand abgerieben, nachgeschwenkt und in der Sonne getrocknet.

4. Die Behandlung der Möbel und sonstiger Zimmergeräte.

Der größte Teil unserer Möbel besteht aus Holz. Zur Herstellung werden einheimische und ausländische Holzarten verwendet Einheimische Hölzer, die zu Möbeln verarbeitet werden, sind: Tanne, Kiefer, Lärche, Pappel, Ahorn, Eiche, Nußbaum, Kirschbam, Birnbaum u. s. f. Bekannte ausländische Holzarten sind: Pitschpine, Nußbaum, Kirschbaum, Ebenholz, Mahagoni u. a. Die ausländischen Hölzer sind im Gegensatz zu den einheimischen schöner in Farbe und Maserung, aber auch bedeutend teuerer.

Bekanntlich werden beim Möbelbau, auch bei kostbaren Stücken, die einzelnen Teile nicht aus einer dicken Holzschicht gearbeitet, sondern mehrere dünne Holzplatten werden übereinander gelegt und durch Leimen zu einem Ganzen gefügt.

Beim Zusammenrichten dieser Bretter hat der Arbeiter dafür zu sorgen, daß auf ein Brett mit längslaufenden Fasern ein solches mit querlaufenden zu liegen kommt. Zwei oder drei solch zusammen gearbeiteter Holzplatten, die meistens aus Pappel-, bei billiger Ware aus Tannenholz bestehen, bezeichnet der Fachmann als Kern- oder Blindholz. Auf das so vorgearbeitete Blindholz kommt nun, ebenso wieder die Holzfasern kreuzend, die Furnierung, die aus einer schöneren und teueren Holzart besteht und nach welcher das betreffende Möbelstück beim Verkauf auch den Namen führt.

Diese Verarbeitung des Holzes verhindert das gefürchtete Werfen oder Ziehen großer Holzflächen, welches früher als man noch die sog. massiven Möbel herstellte, so viel Verdruß bei den Geschäftsleuten hervorrief.

Billigere Möbel, wie einfache Zimmer- oder Küchenmöbel, werden aber auch heute noch aus einer Holzart, meistens Tannenholz verarbeitet; höchstens wird bei einem Küchentisch, der so vieler Feuchtigkeit ausgesetzt ist, zur Tischplatte Buchenholz verwendet.

Je nach der Holzart und dem Zwecke der Möbel werden dieselben geölt, lackiert, poliert, gebeizt, geräuchert, gewichst und müssen dementsprechend behandelt werden. Durch nachlässige oder falsche Behandlung verlieren die Möbel bald ihr gutes Aussehen und müssen infolgedessen vor der Zeit aufgefrischt werden. Am meisten werden die Möbel durch Aufstellen heißer Gegenstände verdorben. Auf polierten, gebeizten und gewachsten Platten hinterläßt Wasser Flecken.

Kostbare Möbel sollen täglich mit einem reinen, weichen Tuch oder noch besser mit einem weichen Wildleder fest abgerieben werden. Besonders neue, polierte Möbel müssen im ersten Halbjahr täglich tüchtig abgerieben werden, da sie sonst leicht blind, d. h. matt werden. Das unter der Furnierung lagernde Holz scheidet ab und zu infolge der Zimmerwärme oder darauf lagernden Sonnenstrahlen Harz aus. Dieses setzt sich in Form von kleinen Perlen auf die Oberfläche des Holzes, wird hier, wenn die Möbel nicht täglich abgerieben werden, steif und hart, und verursacht so das Blindwerden der Politur.

Einmal im Jahre unterzieht man die Möbel einer gründlichen Reinigung. Dabei putzt man, wenn nötig, zuerst das Innere der einzelnen Stücke, wie dies ja schon beim „großen Hausputz" besprochen wurde.

Sogenannte rohe, nur glatt abgehobelte Möbel wie Küchentische, Schemel u. dgl. werden wie Holzgeschirre gereinigt. (Siehe Seite 623.)

Geölte Möbel, wie Spülständer u. dgl. werden mit heißem Sodawasser und Schmierseife gebürstet, mit heißem Wasser gut abgeschwenkt und mit einem fest ausgedrückten Tuch nachgerieben. Sobald das Holz vollständig ausgetrocknet ist, reibt man es mit gekochtem Leinöl tüchtig ein. Bei Spülbrettern wiederholt man dieses Putzen und Ölen so oft das Holz unansehnlich geworden oder matt ist. In letzterem Fall muß gut geölt werden, da sonst das Holz spröde und zu früh abgenützt wird.

Lackierte Küchenmöbel werden, wenn sie sehr schmutzig sind, mit einem Tuch oder Schwamm, nach Bedarf auch mit weicher Bürste, lauwarmem Wasser und Kernseife gereinigt, mit kaltem Wasser nachgeschwenkt und mit fest ausgedrücktem Tuch nachgerieben. Sind die Möbel gut trocken, nach 24 Std., reibt man sie fest mit gebleichtem Leinöl ein. Besonders abgenützte Stellen des Lacküberzugs können mit Mattine ausgebessert werden. Dunkel lackierte Stücke wie einache Zimmermöbel werden nur mit dem in kaltem Wasser

fest ausgedrückten Tuch abgerieben und am Tag darauf mit Erdöl eingerieben oder wie polierte Möbel behandelt.

Lasierte Möbel reibt man mit einem in lauwarmes Wasser getauchten und wieder fest ausgedrückten Tuch ab, wobei man auf das Tuch einen festen Druck ausübt, um allen anhaftenden Schmutz zu entfernen. Wenn das Möbelstück wieder gut abgetrocknet ist, kann man es, wenn es durch den Gebrauch Not gelitten hat, mattieren. Mit einem in gut aufgeschüttelter Mattine getauchten Wattebäuschchen wird die Mattine (in der Drogerie käuflich) aufgestrichen, wobei man darauf zu achten hat, daß man leicht strichweise den Holzfasern nachfährt. Die Arbeit soll in warmem Raum ausgeführt werden. Wird die Mattine zu fest, so verdünnt man sie mit Gewerbespiritus. Sehr verdorbene Stuhl- oder Tischfüße oder Kanten reibt man vor dem Mattieren mit Glaspapier (Nr. 1½) ab, reibt diese Stellen mit Leinöl ein und mattiert erst nach 24 Std. Selbst ganz vernachlässigte Möbel bekommen dadurch wieder ein schönes Aussehen.

Polierte Möbel werden feucht abgerieben, damit der Staub vollständig entfernt wird und sofort nachgetrocknet. Man bereitet eine Politur von 8 Teilen Olivenöl, 1 Teil Spiritus und 1 Teil Terpentinöl und mischt dies gut. Von dieser Politur nimmt man einige Tropfen auf einen festen Leinwandbausch, reibt kleine Flächen des Möbels damit ein und zwar immer im Kreis und poliert mit weichen Lappen sofort tüchtig nach, bis die Stelle ganz trocken und glänzend ist. Die Reibung muß stets kreisförmig ausgeführt werden und unter starkem Druck geschehen, da sonst das Öl oben darauf sitzen bleibt und mit der Zeit verharzt. Flecken, welche durch Aufstellen heißer Getränke entstanden sind, werden durch Reiben mit einem angekohlten Kork und angefeuchteter Zigarrenasche entfernt. — Um beim Polieren allen Staub aus den Vertiefungen und Verzierungen der Möbel gut entfernen zu können, umwickelt man ein Falzbein mit einem Leinenläppchen und poliert damit in den Ecken und Kanten. Eine andere Art Möbelpolitur wird auf folgende Weise hergestellt: 60 g weißes Wachs, 60 g gelbes Wachs und 30 g geschabte venezianische Seife werden mit ½ l Terpentinöl und ½ l Wasser vermischt und in ein gut verschließbares Gefäß gefüllt. Dieses läßt man festverschlossen 14 Tage stehen und rührt die Mischung täglich einmal gut durch. — Diese Möbelpolitur wird ebenso angewendet wie die erstgenannte.

Gewichste, eichene Möbel werden, wenn sie sehr schmutzig sind, mit Terpentin abgerieben oder gebürstet und nach dem Trocknen mit erweichtem, weißem Möbelwachs eingerieben. Die Wachsbüchse wird vorher in heißes Wasser gestellt. Nach einigen Stunden werden die Möbel glänzend gebürstet. Verdorbene Tischplatten reibt man mit feinem Glaspapier ab, reibt mit Terpentin nach und behandelt

sie sodann mit Wachs. Gut gepflegte, also nicht verdorbene Möbel werden nur mit Wachs eingerieben und nach einigen Stunden gebürstet. Auch diese Möbel können bei starker Benützung nach dem Einwachsen mattiert werden.

Geräucherte, gebeizte, gewichste Möbel dürfen nur mit Wachs aufgefrischt werden.

Gebeizten Möbeln ist die sorgfältigste Behandlung zuzuwenden. Jeder Tropfen Wasser oder sonstige Flüssigkeit verursacht häßliche Flecken, die nur durch Ganzbehandlung des Möbels wieder entfernt werden können. — Beim gründlichen Putz werden die gebeizten Stücke mit trockenem Tuch fest abgerieben, gründlich gewachst und nach einiger Zeit glänzend gebürstet. — Ist ein gebeiztes Stück durch Flecken sehr unansehnlich geworden, so wird es mit feinem Glaspapier ganz abgerieben, mit Schwamm und frischem Wasser abgewaschen und sofort in der betr. Farbe frisch gebeizt. Man verwendet Nuß- oder farbige Beize. Ist die Beize auf dem Möbel vollständig getrocknet, so wird das Ganze mit Wachs eingerieben und nach einigen Stunden glänzend gebürstet und zuletzt mattiert.

Um ein gutes Möbelwachs zu erhalten, wird Bienenwachs fein geschnitzelt, mit Terpentin zu einem dicken Mus verrührt und in einer gut verschließbaren Blechdose aufbewahrt.

Polstermöbel werden geklopft und ausgebürstet, wobei die Rücklehne und die untere Polsterung nicht vergessen werden darf. Bürsten aus Reisstroh eignen sich dazu am besten. Die Holzteile werden je nach der Art wie die betr. Möbel behandelt — Seiden-, Woll- und Baumwollripspolsterungen, die durch starke Benützung ein glänzendes Aussehen haben, werden mit einem in Weingeist getauchten Lappen abgerieben oder in ganz schlimmen Fällen mit Panamalauge vorsichtig abgebürstet.

Polstermöbel mit Lederbezug werden mittelst eines starken Pinsels oder einer kleinen Bürste sorgfältig in allen Teilen vom Staub befreit. Sodann wäscht man mit in reinem Wasser mäßig angefeuchteten Schwamm das Leder sauber ab und läßt es trocknen. Wurde durch diese Behandlung das Leder nicht vollständig rein, so mischt man unter 1 l Wasser 2 Tropfen Salzsäure (ja nicht mehr!), überwäscht damit das Leder nochmals recht rasch ohne zu reiben und läßt es völlig austrocknen. Erst nachdem das Leder durch und durch — nicht nur auf der Oberfläche — trocken ist, schlägt man Eiweiß zu Schaum, vermischt es mit dem gleichen Teil gebleichtem Leinöl und trägt die Mischung mit einem breiten Pinsel ganz leicht auf das Leder auf. Man läßt hierauf das Möbel an einem staubfreien, mäßig warmen Ort austrocknen.

Gartenmöbel aus Bambus- oder Palmblattgeflecht werden mit lauwarmem Wasser, dem man etwas Sal-

zugegeben hat (10 l Wasser, 1 Eßlöffel Salz) und venezianischer Seife mit Hilfe von Wollappen abgewaschen, wobei man ziemlich rasch arbeitet, daß nicht viel Wasser in das Geflecht einzieht; die Tücher müssen aus diesem Grund stets gut ausgerungen werden. Sind die Möbel rein, so reibt man sie mit reinen Leinenlappen trocken.

Ist Rohrgeflecht an Stühlen oder sonstigen Möbeln schmutzig, so belegt man die Holzteile um das Geflecht gut mit Papier und heftet dieses unter der Platte mit Reißnägeln fest. Das Rohrgeflecht wird hierauf mit Seifenwasser, dem man etwas Spiritus zugesetzt hat, gründlich gereinigt. Wenn nötig, bedient man sich dabei einer kleinen Bürste. Solange das Geflecht noch feucht ist, bestreut man es mit Schwefelblüte, läßt es trocknen und bürstet nach etwa 1½ Std. den Schwefel tüchtig ab. Diese Reinigungsarbeiten müssen mit größter Sorgfalt und Vorsicht ausgeführt werden, damit das Holz weder naß, noch mit Schwefel bestäubt wird. Rohrsitze, welche durch das Alter ihre Elastizität verloren haben, werden auf der Rückseite mit kochendem Wasser bestrichen und im Durchzug getrocknet.

Gußeiserne, lackierte Möbel werden mit lauwarmem Wasser und Seife abgebürstet und sehr trocken gerieben. Um den Glanz wieder herzustellen, reibt man sie mit einem in Petroleum getauchten Läppchen fest ein. Etwa vorhandene Scharniere werden mit Knochenöl eingefettet.

Möbel und Geräte aus Kupfer und Messing, wie Bettstellen, großer Lüster u. dgl., sollen, da sie verniert sind, nur trocken abgerieben werden und zwar zuerst mit einem Leinen-, sodann mit einem Wollappen. Bei Behandlung mit Putzpaste könnte die Schutzhülle (Vernierung) abgerieben werden und man müßte künftig das betr. Stück mit Putzpaste glänzend reiben.

Bodenteppiche werden bei dem großen Hausputz im Hofe auf der linken Seite geklopft, auf einen großen Tisch oder auf den reinen Boden ausgebreitet und gründlich abgebürstet. Nur wenn die Teppiche sehr schmutzig sind reibt man sie mit Panamaschaum oder mit wenig lauwarmem Wasser, dem man etwas Salmiak zugesetzt hat, ab. Empfehlenswerter aber teuerer ist das Abreiben mit Benzin oder Seifenspiritus. Im Winter versäume man es ja nicht, die Teppiche mit der rechten Seite nach unten auf eine frisch gefallene Schneedecke zu legen und hier nach einiger Zeit auszuklopfen. Damit die Farben wieder frisch werden, wechselt man dabei den Platz 2 bis 3 mal. Diese Reinigung ist allen andern vorzuziehen, weil dabei die Teppiche nicht Not leiden. — Kostbare Teppiche, wie Perser, Smyrna u. dgl. sollen nur selten, alte Stücke überhaupt nicht geklopft werden. Beim Ausbürsten hat man darauf zu achten, daß man nur nach einer Richtung, dem sogenannten Strich nach bürstet. Man verwendet dazu

am besten eine nicht zu harte Reisstrohbürste. Eine nasse Reinigung von echten Teppichen wird man nur dann vornehmen, wenn diese nicht mehr zu umgehen ist. Die Teppiche werden in diesem Falle mit Panamalauge abgebürstet, mit frischem Wasser nachgespült und an der Sonne gut getrocknet. Durch die Sonnenwärme wird die Wolle wieder weich und geschmeidig. Fettflecken auf Läufern oder Bettvorlagen werden mit stark erhitztem Sägemehl bestreut und dies nach dem Reiben durch frisch erhitztes ersetzt, bis alles Fett vom Sägemehl aufgesaugt und der Flecken verschwunden ist.

Felle müssen ganz besonders vorsichtig behandelt werden, da bei zu starkem Klopfen das Leder leicht einreißt. Sind weiße Felle trüb geworden, so bestreut man sie mit warmem Kartoffelmehl, reibt die Haare zwischen den Händen durch, schüttelt und kämmt hierauf das Fell mit einem weiten Kamm aus. Dunkle Felle werden nach dem Klopfen nur ausgekämmt.

Bilderrahmen behandelt man je nach der Holzart wie die betreffenden Möbel. Das Bilderglas wird wie Fensterglas gereinigt. Man achte darauf, daß dabei keine Feuchtigkeit in das Bild eindringt. Die Rückseite darf nur trocken abgerieben werden.

Goldrahmen reinigt man aber nur, wenn nötig, mit einer durchschnittenen Zwiebel und reibt mit Leinenlappen nach.

Ölbilder werden von Schmutz und Staub befreit, indem man sie mit einem fest ausgedrückten, feuchten Tuch belegt und dieses so lange darauf liegen läßt, bis es allen Schmutz aus dem Bild gezogen hat. Dann überfährt man das Bild behutsam und sanft mit etwas gebleichtem Leinöl, das man in der Sonne destilliert und dadurch gereinigt hat.

Gipsfiguren werden, wenn sie sehr schmutzig sind mit Alabasterweiß, das man mit kalter Milch zu einem dickflüssigen Brei angerührt hat, mittelst eines weichen, reinen Pinsels gleichmäßig überstrichen und zum Trocknen an einen staubfreien Ort gestellt. Alabasterweiß ist in Drogerien erhältlich.

Figuren aus Elfenbeinmasse werden mit lauwarmem Wasser, dem man auf 5 l einen Teelöffel Salmiak zugegeben hat, abgewaschen, mit kaltem Wasser abgeschwenkt und mit reinem Leder trocken gerieben.

Sogenannte Biskuitfiguren bürstet man in lauwarmem Wasser mit venezianischer Seife ab, schwenkt mit klarem Wasser nach und läßt sie auf einem reinen Tuch abtrocknen.

Figuren aus Marmor, Marmorguß oder Alabaster läßt man, wenn nötig, reinigen, da man sie durch ungeübte Behandlung mit Säure leicht verderben kann.

Freistehende, silberplattierte Schmuckgegenstände, wie Tafelaufsätze, Leuchter, Blumen- und Fruchtschalen, werden durch Ein-

wirkung von Zigarrenrauch, Verbrennungsprodukten von Leuchtgas u. dgl. trüb und fleckig und müssen von Zeit zu Zeit wieder blank poliert werden. Dies geschieht am schonendsten durch Reiben mit Silberputzwatte oder Silberputzpulver. Letzteres muß mit wenig Spiritus angefeuchtet werden. Beide Putzmittel sind in jedem Juweliergeschäft zu haben.

Bronzefiguren werden gut ausgepinselt und mit trockenen, leinenen Tüchern abgerieben.

Blumenvasen aus Glas, Kristall, gebranntem Ton u. dgl. werden in warmem Sodawasser, in dem man die weiße Kernseife aufgelöst hat, mit einer Flaschenbürste gereinigt, in kaltem Wasser nachgeschwenkt und trocken gerieben. Sollte der Bodensatz nicht weichen, so dürfen im Notfall einige Tropfen Salzsäure (Vorsicht!) verwendet werden.

Wenig zerbrochene Nippfiguren, Glas- oder Porzellangefäße, deren abgebrochene Teile nicht abgesplittert sind, können von der Hausfrau mit ein wenig Geschicklichkeit wieder geleimt werden. Dazu wird in einem kleinen Emailbecher ein Blatt Gelatine mit 1 Teelöffel Essig so lang auf die heiße Herdplatte gestellt, bis die Gelatine flüssig geworden und sich mit dem Essig zu Leim verbunden hat. Nach Belieben kann man noch einige Körnchen chromsaures Kali zugeben. Nun werden die Bruchstellen des defekten Gerätes mit dem Leim bestrichen, zusammengefügt und wenn nötig, bis zum Trocknen und Halten mit Bindfaden oder dgl. zusammengehalten. Bei sorgfältigem, nicht zu heißem Spülen können Tassen u. dgl. noch lange benützt werden.

5. Das Bett und seine Behandlung.

Das Bett, in dem der Mensch etwa ein Drittel seines Lebens verbringt, soll allen hygienischen, d. h. gesundheitlichen Anforderungen entsprechen. Ein altes Sprichwort lautet: „In dem Stand der Betten spiegelt sich der Wert der Hausfrau" und dem kann man nur zustimmen; denn eine gewissenhafte Hausfrau ist stets sehr darauf bedacht, die Betten gut imstande zu halten.

In früheren Zeiten bestand die Ruhestätte aus einem Sack, der mit Heu, Stroh, Laub, Spreu u. a. gefüllt war. Als Decke dienten Tierfelle. Jetzt findet man Stroh- und Spreusäcke meistens nur noch auf dem Lande, während in der Stadt in armen Familien Holzwolle zum Füllen verwendet wird. Spreusäcke werden außerdem häufig für Kinderbettchen benützt und sind sehr praktisch und gesund.

Das jetzt gebräuchliche Bett besteht aus der Bettstelle, dem Rost, der Matratze mit dem Keilkissen, den Leintüchern, den Kopfkissen, der Bettdecke und dem Deckbett. Die Bettstelle kann aus verschiedenen

Holzarten bestehen, in neuerer Zeit benutzt man außerdem sehr häufig Bettstellen aus Gußeisen. Die Güte des Bettes wird durch einen gut federnden Rost und eine gleichmäßig gearbeitete Matratze bedingt. Die meisten Betten haben jetzt Röste mit wagrecht liegenden oder aufrecht stehenden Federn, die mit Hilfe eines starken Drahtgeflechtes ausgespannt und an einem eisernen Rahmen festgehalten werden. Am Kopfende ist der Rost verstellbar und man braucht infolgedessen kein Keilkissen. Zur Schonung der Matratze und zum Warmhalten des Bettes liegt auf dem Rost eine aus Drell bestehende, mit Wolle gefütterte, mehrmals abgesteppte Decke. In älteren Betten hat man Matratzen mit aufrechtstehenden Sprungfedern, die aus Kupfer hergestellt sind. Diese stehen in einem Holzrahmen und werden durch ein starkes Tuch zusammengehalten, das am Holzrand straff befestigt ist. Darüber befindet sich eine dünne Roßhaar- oder Seegraspolsterung. — Die Matratze kann aus einem Stück oder 2—3 Teilen bestehen. Als Füllung dienen Seegras oder Seetang, Waldgras, Crin d'Afrique, Kapok, auch Pflanzendaunen genannt, Roßhaar und seltener Kuhhaar. Das Seegras wächst an seichten Meerstellen, wird von Küstenbewohnern gesammelt, getrocknet und gedreht. Das Waldgras findet man in sumpfigen Wäldern; es wird ebenso vorbereitet wie Seegras. — Crin d'Afrique besteht aus zähen Pflanzenfasern, die den Stamm mancher in Afrika wachsenden Palmenarten als dichtes Geflecht umgeben. — Als Kapok kommen die gelblich weißen, flaumigen Samenhüllen einer südländischen Pflanze in den Handel. — Die beste und haltbarste Matratzenfüllung liefert das Roßhaar. Dasselbe kommt in langen, gewundenen Schnüren zum Verkauf. Beim Aufzupfen dürfen keine kleinen Stückchen abfallen. Fälschungen mit Pflanzenfasern erkennt man beim Verbrennen einzelner Haare an einem Kerzenlicht. Roßhaar brennt nur in der Flamme, verbreitet einen üblen Geruch und der verbrannte Teil bildet ein Knötchen. Die Pflanzenfasern dagegen brennen auch außerhalb der Flamme, glühen nach, riechen kaum und hinterlassen wenig Asche. — Kuhhaar oder Büffelhaar ist teuerer, weil seltener und hat eine helle Farbe. — Zur Füllung einer Matratze rechnet man 25 Pfd. Füllstoff. Kann man des Preises wegen die Matratze nicht mit Roßhaar füllen, dann empfiehlt es sich, nur die Mittellage mit Roßhaar zu füllen und oben und unten mit Seegras zu ergänzen. Damit bei den Matratzen Roßhaar oder Seegras nicht durchdrücken, kommt zwischen Füllung und Matratzendrell eine Lage Matratzenwolle. Von dieser braucht man für eine Matratze 2—3 Pfd. Bei den in den Handel gebrachten sog. Paradiesbetten ist die Matratze in kleine Fächer eingeteilt. Diese Matratzen kann man selbst füllen und haben den Vorzug, daß das Roßhaar öfters aufgezupft werden kann. Der Matratzendrell, der mehr oder weniger kostbar sein kann, ist in roter oder grauer Farbe am praktischsten, da er am besten die Farbe behält. Zur Schonung kann die

Matratze mit einem Überzug aus Waschstoff versehen werden. — Mit Federn gefüllte Unterbetten sind vollständig zu verwerfen. Sie verweichlichen den Körper, verhindern die Ausdünstung und veranlassen eine zu große Schweißabsonderung.

Die Bettücher bestehen aus Leinen, Halbleinen oder Baumwolle. Für ein Unterleintuch braucht man 2,40 m doppelbreiten Stoff; das Oberleintuch ist in der Regel 2,50 m lang.

Als Betteppich benützt man Woll- oder Steppdecken. Letztere sind mit Watte oder Pflanzendaunen gefüllt.

Die Größe des Kopfkissens ist 80 auf 80 cm oder 80 auf 90 cm. Gewöhnlich hat man für ein Bett 2 Kissen. Die Federn befinden sich in einem dichten Federnsack oder Inlett. Zur Füllung eines Kissens braucht man je nach der Güte der Federn 1½—2 Pfd. Je besser die Federn sind, desto weniger sind zur Füllung notwendig. Für die heiße Jahreszeit empfiehlt es sich, Roßhaarkissen zu verwenden, da diese den Kopf nicht so sehr erhitzen. — Das Deckbett, wenn es kleiner ist, Plumeau genannt, ist mit Federn oder Daunen gefüllt. Für ein Deckbett braucht man 3—4 Pfd. Daunen oder 4—5 Pfd. Federn.

Man benützt bei uns Federn und Daunen der Gans, der Ente, des Huhnes und der Eidergans. Letztere liefert die kostbarsten Federn. Beim Einkauf von Federn ist große Vorsicht geboten, damit man keine minderwertige Ware erhält. Die Federn werden nämlich häufig, um ihr Gewicht zu erhöhen, mit Kalkstaub oder Schwerspat untermischt. Um sie daraufhin zu prüfen, streut man eine Handvoll auf ein schwarzes Tuch, auf dem sich die Fälschung als weiße Schichte absetzt. — Bei den Federn unterscheidet man „lebendes" und „totes" Gut. Unter ersterem versteht man solche Federn, die den Tieren während der Mauserzeit ausgerupft wurden. Bei diesen Federn sind die Kiele gut ausgereift. Dagegen haben Federn von geschlachteten Geflügel — „totes Gut" — sehr oft blutige Kiele, in denen sich mit der Zeit kleine Würmchen bilden können, weshalb man solche Federn nicht einkaufen soll.

1—2mal im Jahr werden die Betten gesonnt. Wenn möglich verbindet man diese Arbeit mit dem großen Schlafzimmerputz. Federbetten, Matratzen und den Rost bringt man in den Hof oder auf eine sonnige, offene Veranda und breitet die einzelnen Stücke auf erhöht gelegte Leitern oder Bretter aus, damit von allen Seiten die Luft dazu kommen kann. Von Zeit zu Zeit wendet man alle Teile um und schüttelt die Kissen auf, damit sich die Federn lockern. Man klopft sie tüchtig aber nicht zu stark und bürstet sie darnach ab. Brennt die Sonne sehr, so bedeckt man die Betten mit Tüchern, damit das Inlett nicht brüchig wird. Vor der Dämmerung müssen die Betten ins Haus gebracht werden, da Federn die Feuchtigkeit anziehen.

Bemerkt man beim Sonnen der Betten, daß die Federn sich fest zusammengeballt haben oder das Inlett brechen will, so nimmt man die Federn heraus und übergibt sie in ersterem Fall einer Reinigungsanstalt für Federn oder was noch besser ist, man reinigt sie selbst, wenn man genügend Raum und geeignete Einrichtungen zur Verfügung hat. Man bringt sie in ein kleines ausgeräumtes Zimmer, nimmt immer eine starke Handvoll auf ein weites Sieb, wie es der Landwirt zum Sieben der Frucht benützt, und zupft sie gut auseinander. Staub, Schmutz und abgeschaffte Federn und Kiele fallen dabei durch das Sieb ab, während man die guten, gelockerten Federn in ein frisches Inlett füllt. Muß man die Federn naß reinigen, was nach ansteckenden Krankheiten der Fall ist, so füllt man sie lose in mehrere Säcke von nicht zu dicht gewebtem Stoff wie Kongreßstoff, stellt sie im Waschkessel oder einem großen Topf mit vorbereitetem warmem Seifenwasser auf und bringt sie zum Kochen. Nach 15—20 Min. gibt man die Säcke in frisches, warmes Seifenwasser und schwenkt die Federn gut durch. In dem Schwenkwasser muß deshalb etwas Seife sein, damit den Federn wieder Fett zugeführt wird. Nach dem Schwenken drückt man die Federn aus und füllt sie in mit weißen, reinen Tüchern belegte Waschkörbe und stellt sie in einen zugfreien, sonnigen Ort. Von Zeit zu Zeit wendet man sie leicht um und lockert sie auf. Werden die Federn an einem Tag nicht trocken, so stellt man sie nochmals in die Sonne. Zum Einfüllen der Federn bedient man sich eines großen Trichters, den man aus biegsamer Pappe zusammendreht und in die Inlettöffnung gesteckt hat. Das Inlett wurde vorher gewaschen und vor dem Einfüllen auf der inneren Seite mit Bienenwachs eingerieben.

Stark benützte Matratzen müssen alle 10—12 Jahre aufgearbeitet werden. Man läßt zu diesem Zweck den Sattler ins Haus kommen. Zuvor wird, wenn die Matratze mit Roßhaar gefüllt ist, dasselbe herausgenommen, auseinandergezogen und nach und nach in mehreren Zubern mit kaltem Wasser so lange durchgeschwenkt, bis das letzte Wasser klar bleibt. Sodann läßt man das Roßhaar auf einem Tuch an der Sonne gut austrocknen. Nach zwei bis drei Tagen wird es wie neues Roßhaar in lange, dünne Bahnen gezupft. Ist viel Abfall dabei, so zupft man etwas neues Roßhaar mit auf. Die Matratzenwolle muß ebenfalls aufgearbeitet (geschlumpt) und der Abgang ersetzt werden. Seegras, wie auch Kapok sind meistens nicht mehr brauchbar.

Der Matratzenbezug wird, wenn er nicht gar zu stark abgenützt ist, ausgeklopft, fest ausgebürstet, etwaige Flecken durch Bestreichen mit angerührter dicker roher Stärke, oder auch durch Bürsten mit Salmiakwasser entfernt und der Stoff gebügelt oder gemangt.

Ein Waschen des Matratzendrells ist nur dann empfehlenswert, wenn passender Stoff zum Verlängern des eingegangenen Überzugs vorhanden ist.

6. Die Küche und deren Reinhaltung.

Ein zweckmäßig gebaute Küche soll hell und geräumig sein und gegen Osten oder Norden liegen; ist dies nicht der Fall, so muß sie gegen die Einwirkung zu starker Sonnenhitze geschützt werden. Eine schöne, saubere Küche ist die Freude und der Stolz jeder Hausfrau. Jedermann macht es ein Vergnügen, in ein helle Küche hinein zu blicken, in der alles blitzblank und reinlich, der Boden trocken ist und alle Geschirre in Ordnung aufgestellt oder aufgehängt sind. Um aber die Küche immer in gutem Zustand zu haben ist es nötig, daß alle gebrauchten Geschirre so bald als möglich wieder gereinigt und an ihren Platz gebracht werden, und daß niemals Reste oder Abfälle herumstehen. Reste bringt man der Haltbarkeit wegen an den für sie bestimmten Platz. Koch- und Eßgeschirre, Herd, Tisch, Wasserstein und Boden müssen peinlich sauber gehalten werden. Etwas Brennmaterial sei immer in der Küche, Kohlen im Kasten, Holz in einem Körbchen.

Wir verwenden im bürgerlichen Haushalt Geschirre und Geräte aus Porzellan, Halbporzellan oder Steingut, irdene Geschirre, Blech, Emaille, Zink, Aluminium, Messing, Kupfer, Guß- und Schmiedeeisen, außerdem Silber, Neusilber, Christofle, Alpaka, Nickel und Holzwaren.

Zum täglichen Gebrauch sind in kleineren Küchen emaillierte Eisengeschirre, Kochtöpfe am praktischsten; vielfach wird auch Aluminium verwendet. Sehr schön und im Gebrauch am haltbarsten, aber auch am teuersten ist Kupfer. Für einen reichen Haushalt ist das Reinnickelgeschirr empfehlenswert; es ist allerdings sehr teuer, dafür ist es um so haltbarer, und kann zum Kochen aller Speisen verwendet werden.

Eine bestimmte Regel läßt sich für die Anschaffung von Geschirren nicht aufstellen, da sich dieses zu sehr nach Landesbrauch persönlicher Liebhaberei und nach den Geldmitteln richten muß.

Bei der Reinhaltung der Küche unterscheidet man eine tägliche, wöchentliche und jährliche Reinigung.

Die tägliche Reinigung beginnt schon morgens beim Anfeuern des Herdes. Man nimmt zuerst vorsichtig die Asche heraus und gibt sie in ein feuersicheres Gefäß. Dabei werden die noch brauchbaren Schlacken, kenntlich an der dunklen Farbe, herausgelesen. Der Rost des Herdes muß von allen angebackenen Kohlen befreit werden. Zum Anfeuern legt man auf den Rost leicht zusammen-

geknülltes Papier, Holzwolle, Tannenzapfen u. dgl., schichtet darauf kreuzweise oder zeltartig gut trockenes, fein gespreißeltes Tannenholz und gibt darauf dickere Scheite und die zurückgelegten Schlacken. Bevor man das Feuer entzündet, wird die Herdplatte ab- und der Backofen ausgekehrt. Das letztere geschieht, damit die Luft im Backofen, die sich mit den Speisen verbindet, möglichst staubfrei ist. Das Wasserschiff wird aufgefüllt. Nun kann das Feuer angezündet werden und zwar geschieht dies am besten von vornen. Beim Nachschüren achte man auch darauf, daß man die Brennstoffe stets von vorne zuführt, da dieselben dadurch besser ausgenützt werden. Man schüre ja nicht zu stark, denn abgesehen davon, daß man Brennstoffe verschwendet, leiden Speisen und Kochgeräte Not. Während des Kochens werden alle aufgebrauchten Geschirre ausgeschwenkt und Teigschüsseln mit kaltem Wasser gefüllt, damit die Speisereste nicht antrocknen können. Kochtöpfe werden bis zur Reinigung mit Wasser gefüllt auf die Seite des Herdes gestellt; wenn nötig gibt man etwas Soda zu, damit festsitzende Speisereste gelöst werden. Dadurch wird das Spülen sehr erleichtert und die Geschirre werden geschont.

Die eigentliche Reinigung der Küche beginnt nach dem Essen mit dem Sortieren und Zusammenstellen des Geschirres. Dabei werden alle auf den Tellern sich befindenden Reste mit Hilfe von wenig heißem Wasser in ein besonderes Gefäß gegeben und als Viehfutter verwendet. Dieser Behälter muß dicht verschlossen sein, daß kein Ungeziefer angezogen wird; außerdem muß der Behälter ein- bis zweimal in der Woche ausgebrüht werden. Die noch brauchbaren Speisereste werden in kleinere Gefäße gegeben und nach dem Erkalten zugedeckt an einen kühlen Ort gestellt. Werden die Speisen noch lauwarm von der Luft abgeschlossen, so werden sie rasch sauer. Nach diesen Aufräumungsarbeiten werden die Gläser in kaltem Wasser geschwenkt und nach dem Abtropfen mit einem reinen Tuche blank gerieben. Zum Reinigen des Eßbestecks bedarf man sehr heißes Wasser. Bestecke aus Silber, Christofle, Alpaka u. dgl. werden in heißem Wasser abgeschwenkt, wenn nötig mit weißer Kernseife gebürstet, in sehr heißes Wasser gelegt und zum Trocknen Stück für Stück herausgeholt. Je heißer das Besteck abgetrocknet wird, desto schöner glänzt es. Bestecke mit Holz- oder Beingriffen darf man nie in Wasser legen; die Griffe würden sich dadurch lösen und außerdem an gutem Aussehen verlieren. Dieses Besteck wird in lauwarmem Wasser rasch abgewaschen, abgetrocknet und die Stahlklingen auf einem mit Leder bespannten Brettchen mit Hilfe von Putzstein oder Schmirgel blank gerieben. In Ermangelung eines Messerbrettchens reibt man die Klingen mit einem Kork oder Schmirgel oder geschabtem Putzstein. Stahlbesteck, das einige Stunden ungewaschen liegen bleibt, ist kaum mehr rein zu bringen. Flecken in Stahl

werden, wenn sie nicht zu alt sind, folgendermaßen entfernt: Man umwickelt ein Stückchen Bienenwachs mit einem Mullappen, reibt damit die erwärmte Stahlklinge, um zuletzt die gefleckte Stelle mit pulverisiertem Kochsalz mit Hilfe eines Korks nachzureiben. Eingefressene Flecken in Stahl können nur durch Schleifen entfernt werden. Holzgriffe werden von Zeit zu Zeit mit feinem Öl eingerieben.

Zum Spülen richtet man sich in zwei Wannen (Zink, Emaille oder Eichenholz) gut heißes Wasser und gibt dem ersten, je nach seinem Kalkgehalt, etwas Soda zu. Zuerst spült man die weniger schmutzigen Geschirre, wie Teller u. dgl., wobei man Stück für Stück mit dem Spültuch tüchtig reibt, in der Schwenkwanne nachschwenkt und zum Abtropfen auf das Spülbrett stürzt. Zum Spülen der Tassen und Töpfe hält man sich ein weiches Bürstchen, damit die Henkel und Schnauben gründlich gereinigt werden können. Um die Geschirre zu schonen, nehme man stets nur einige Stücke in die Spülwanne. Auf die Reinigung der Eßgeschirre folgt die der Kochgeräte und Kochtöpfe. Bei letzteren entfernt man zuerst mit Papier oder einer besonderen Bürste den etwa vorhandenen Ruß. Kocht man auf offenem Feuer, ist es ratsamer, den Ruß zum Schutze des Topfes nicht täglich zu entfernen. Aluminium wird in warmem Wasser und mit dem dazu bestimmten Putzpulver, welches in jedem Haushaltungsgeschäft zu haben ist, gereinigt, geschwenkt und getrocknet. Gibt man Soda in das Spülwasser, dann bekommt Aluminium ein fettiges, graues Aussehen. Die Außenwände werden von Zeit zu Zeit mit einer Mischung von Stearinöl und Wienerkalk glänzend gerieben. Neue Aluminiumtöpfe sollen bei ihrem erstmaligen Gebrauch stets zum Kochen von Milch benützt werden, das Innere des Gefäßes behält dadurch ein helleres Aussehen. Ebenso werden trübe Aluminiumgefäße wieder heller, wenn man Obst oder Milch in ihnen kocht. Töpfe aus Nickel, Emaille und Ton werden nach dem Reinigen der Böden in dem heißen Spülwasser innen und außen gewaschen; die Speisereste entfernt man dabei mit einem Wurzelbürstchen. Sand darf nicht verwendet werden. Die Töpfe werden nun gründlich geschwenkt und gut getrocknet.

Messingpfannen und Kupfertöpfe werden ebenfalls in heißem Wasser ausgewaschen, Speisereste mit dem Bürstchen entfernt und die unverzinnten Teile mit einem dicken Brei von angebrühter Kleie, der man etwas Essig und Salz zugegeben hat, abgerieben. An Stelle von Salz und Essig kann man auch wenig Kupfervitriol zugeben; doch muß man in diesem Fall sehr vorsichtig sein, daß man das Putzmaterial in keine Wunde bringt und die Geschirre durch gründliches Schwenken von der Säure befreit. Die Verzinnung wird mit einem Seifenlappen ausgerieben, hierauf werden die Töpfe gut

geschwenkt und abgetrocknet. Bemerkt man, daß die Verzinnung schadhaft geworden ist, so daß das Kupfer durchscheint, so muß sie erneuert werden. Kupfertöpfe werden nämlich innen verzinnt, um in ihnen alle Speisen kochen zu können. Man darf auf keinen Fall Speisen darinnen erkalten lassen, weil sich dabei Grünspan bilden könnte.

Gußeiserne und schmiedeeiserne Geschirre reinigt man in heißem Spülwasser. Zur Beseitigung der Speisereste verwendet man ein sogenanntes Spülkettchen. Nach dem Schwenken werden sie abgetrocknet und zum Nachtrocknen auf den Herd gestellt. Hat man eine etwas feuchte Küche, oder braucht man einen der Töpfe längere Zeit nicht mehr, werden sie, um sie vor Rost zu schützen, mit einer Speckschwarte oder Fett eingerieben.

Kuchenbleche dürfen nie mit Sand gescheuert werden.

Hierauf folgt das Säubern des Holzgeschirres und zwar sortenweise: Wellholz, Wellbrett, Kochlöffel und Fleischklotz. Es wird mit lauwarmem Wasser, Seife oder mit weißem Sand abgerieben, klar geschwenkt und an der Luft im Schatten getrocknet.

Jetzt wird der Herd gereinigt. Das Wasserschiff wird geleert; denn in Gegenden, in welchen das Wasser sehr viel Kalk enthält, setzt sich dieser in Gestalt von Kesselstein an die Wände und erschwert dadurch das Erhitzen des Wassers. Durch Einlegen eines Stückchens Marmors kann man das Ansetzen der Kalkschichte etwas verhindern. Der Herd wird abgewaschen, mit Sand bestreut und mit Hilfe eines alten Tuches, oder eines sogenannten Frakturholzes gerieben. Geschliffene Platten oder Teile derselben werden mit Schmirgelleinen Nr. 3 behandelt. Die äußeren Wände werden, wenn nötig, abgewaschen und die Beschläge und Stangen, die meist aus Messing oder Nickel hergestellt sind, mit Schlemmkreide oder einem sonstigen Putzmittel glänzend poliert.

Hierauf bringt man die Spülwannen in Ordnung, indem man mit Bürste und Seife den Fettansatz entfernt, sie innen und außen abbürstet und trocken reibt. Das Spültuch, welches am zweckmäßigsten aus Leinwand gefertigt ist, wäscht man in heißem Wasser aus und trocknet es an der Luft. Es muß jede Woche gewechselt und der Reinlichkeit wegen täglich ausgetrocknet werden.

Der Ausguß wird täglich gebürstet. Sollte sich ein Fettansatz gebildet haben, kann man zu dessen Entfernung etwas Petroleum verwenden; man muß aber des Geruches wegen heiß nachspülen.

Zuletzt wird der Boden geputzt. Glasierte oder Sandsteinplatten, Terrazzo usw. bürstet man mit heißem Schmierseifenwasser ab, schwenkt gut und trocknet nach.

Einmal in der Woche, gewöhnlich Samstags, wird die Reinigung ausführlicher vorgenommen. Wasserflaschen u. dgl. werden

mit in Wasser zerdrückten Eierschalen, Sägemehl oder klein zerrissenem Zeitungspapier oder in kleine Stückchen geschnittenen rohen Kartoffelschalen geputzt und klar nachgeschwenkt. Das Silber muß mit Silberseife abgebürstet werden, ebenso alle Gegenstände aus Christofle, Neusilber, Alpaka oder Nickel. Ist man mit Spülen fertig, so werden, wenn nötig, alle Kupfer- und Messinggegenstände und Ziergeräte blank geputzt. Die Schränke werden oben abgestäubt, im Innern der Linoleum- oder Wachstuchbelag abgewaschen oder etwa vorhandenes Papier erneuert.

Nachdem die Fenster und Glasscheiben geputzt sind, wird der Herd, wie bekannt, behandelt, der Kohlen- sowie der Abfalleimer gereinigt. Hat man Zinkspülwannen oder Zinkablaufbretter, so werden sie am Samstag einer besonders gründlichen Reinigung unterzogen. Nach dem Abbürsten mit Schmierseifenbrühe reibt man sie mit geschabtem Putzstein und einem Wollappen glänzend. Wird diese Arbeit immer pünktlich ausgeführt, dann hat man stets schöne Zinkgeräte. Holz reinigt man mit Sand, Wasser, Seife und einem Strohwisch. Der Fußboden wird je nach seiner Art gründlich geputzt.

Der große jährliche Küchenputz erfordert viel Umsicht und Erfahrung. Die Hausfrau muß ihren Speisezettel darnach einrichten und womöglich Speisen wählen, die den Tag vorher vorbereitet und am Putztag selbst in der Kochkiste gar gemacht werden können. Muß der Anstrich der Küchenwände erneuert werden, so hat dies selbstverständlich vor dem eigentlichen Putzen zu geschehen. Bevor man anfängt zu putzen, muß die ganze Küche ausgeräumt, alle tragbaren Möbel müssen entfernt und die Schränke von den Wänden gerückt werden. Eine gestrichene Küche sollte jedes Jahr frisch getüncht, eine mit Öl- oder Emaillefarbe versehene alle 5—6 Jahre erneuert werden. Vor dieser Ausführung werden Schränke und der ausgerußte Herd mit alten Tüchern verhängt. Ist eine Erneuerung des Anstrichs nicht nötig, so werden getünchte Decken und Wände mit einem reinen Besen nur leicht abgekehrt, gestrichene dagegen mittels eines Schwammes mit lauwarmem Seifenwasser und einem Zusatz von Salmiak abgewaschen, mit kaltem Wasser nachgeschwenkt und abgetrocknet. Türen und Fensterrahmen werden ebenso behandelt; man kann auch Panamalauge dazu verwenden. Die Steingesimse der Fenster bürstet man ebenfalls ab. Die Schränke werden oben auf der Rückseite und innen mit Seifenbrühe, der Anstrich mit lauwarmem Wasser und Kernseife gebürstet und mit frischem Wasser nachgewaschen. Das der Sauberkeit wegen im Schrank sich befindende Linoleum wird gebürstet, an der Luft getrocknet und mit wenig Öl eingerieben. Sind diese Arbeiten ausgeführt, so kommt das Küchengeschirr an die Reihe. Nicht nur, daß es täglich und nach jedem Gebrauch peinlich sauber gespült und gut abgetrocknet werden muß,

einmal jährlich muß sämtliches Küchengeschirr einer gründlichen Reinigung unterzogen werden. Alle Geschirre, sowohl Halbporzellan (Steingut), als auch Blech, Emaille u. a. sind porös und in den Poren setzen sich Speisereste fest. Diese fettigen Bestandteile können nur durch gründliches Auskochen entfernt werden. An jenen Orten, wo noch Buchenholz gebrannt wird, hat die Hausfrau die gute Holzaschenlauge zur Verfügung, welche eine vorzügliche Kochlauge abgibt. Die Hausfrauen der Stadt müssen zu anderen Mitteln greifen und eine Lauge herstellen, indem sie in heißes Wasser Schmierseife, Soda, Fettlaugenmehl, getrocknetes Zinnkraut oder Schachtelhalm geben. Zinnkraut sammelt man im Laufe des Sommers bei Spaziergängen; es wächst an Straßenrainen. Man kann es aber auch getrocknet in Drogerien kaufen. Zum Küchengeschirr wird auch das einfache Steingut gerechnet. Feines Porzellan, wie Tafelgeschirr, Silberbesteck u. dgl., werden selbstverständlich nicht mit dem Küchengeschirr gereinigt; bemaltes Porzellan darf niemals mit Sodawasser gespült werden. Dadurch würden Bemalung und etwaige Goldränder Not leiden; es wird auch nicht ausgekocht, da es doch nur seltener im Gebrauch ist.

Silber wird sehr schön, wenn es nach der gewöhnlichen Reinigung mit einer Mischung von Schlemmkreide und Spiritus oder einem dünnen Brei aus Schlemmkreide, Wasser und Salmiak eingerieben, abgewischt und mit einem sehr weichen Tuch, noch besser Wildleder, nachpoliert wird. Die Schlemmkreide muß sehr gut entfernt werden. Dieses Verfahren darf jedoch nicht oft angewendet werden, da das Silber dabei abgenützt wird.

Den großen Geschirrputz führt man, wenn möglich, an einem schönen, sonnigen Tage aus, damit das Geschirr durch die Sonne getrocknet werden kann. Man richtet am Tage zuvor alles Nötige, wie Seife, Schmierseife, Soda, weißen Sand, Silbersand, Schachtelhalm, Strohwische, weiche, alte Tücher usw., damit die Arbeit ohne Hindernis vor sich gehen kann. Die Tische, auf welchen man arbeitet, belegt man mit Putztüchern, sowohl zum bequemeren Arbeiten als auch zur Schonung des Tisches und der Geschirre. Begonnen wird mit dem Porzellan, respektive Steingut, darauf folgt irdenes Geschirr, Weißblech, Zinn, Emaille, Nickel, Messing, Kupfer, zuletzt Schmiede- und Gußeisen. Holz wird besonders behandelt.

Man richtet am besten im Waschkessel die schon beschriebene Lauge, in welcher das Steingut 10 Min. ausgekocht wird, nimmt vorsichtig Stück für Stück heraus und reibt es mit gebrühtem Schachtelhalm ab, bis alle grauen Flecke verschwunden sind. Es wird in klarem, heißem Wasser nachgespült und gut abgetrocknet. Ist auf diese Weise alles Steingut, wie Teller, Tassen, Platten und Schüsseln, sowie das irdene Geschirr behandelt, so wird das Blech-

geschirr nach und nach, d. h. immer nur so viele Stücke, als man putzen kann, 10 Min. ausgekocht. Das Geschirr darf während des Putzens nicht erkalten. Es muß deshalb immer in der heißen Lauge liegen, da die fettigen Bestandteile sonst nicht entfernt werden. Man reibt jedes Stück mit Schachtelhalm und Schmierseife tüchtig innen und außen ab und schwenkt es gut in frischer Lauge, die man sich in einem zweiten Kessel auf dem Herde gekocht hat. Man legt das geputzte Geschirr an die Sonne, läßt es trocknen und reibt es mit Tüchern gut nach. Die Verwendung von Silbersand ist durchaus zu verwerfen, da der Zinnüberzug, sowie die Glasuren sehr Not leiden würden und das Geschirr rostet und unansehnlich wird. Ehe man mit dem Putzen der Kochtöpfe beginnt, muß der berußte Boden mit Strohwischen und Sodawasser sauber abgerieben werden. Das Emaillegeschirr, welches nach dem Weißblech an die Reihe kommt, wird auf die nämliche Weise wie dieses geputzt. Auch hier darf kein Sand verwendet werden, damit die Glasur nicht beschädigt wird. Töpfe, welche solche Schäden haben, können zum Kochen verschiedener Speisen, wie z. B. Sauerkraut, Rotkraut, weißer Beigüsse u. a., nicht verwendet werden, da diese Speisen unansehnlich werden.

Auch Nickel kocht man in der Lauge aus und reibt es mit weißer Seife und einem weichen Tuch ab. Zum Nachpolieren verwende man den schon besprochenen Schlemmkreidebrei mit einem Zusatz von Salmiak, reibt den betreffenden Gegenstand fest ein und poliert nach.

Nun kann das Auskochen des Messings und Kupfers vorgenommen werden. Dieses wird darnach mit angebrühter Kleie, welcher man Essig und Salz oder Kupfervitriol zugibt, mit einem alten Lappen tüchtig abgerieben. Das Geschirr wird gut abgeschwenkt, trocken gerieben und mit Schlemmkreide glänzend poliert. Zum Auskochen des Guß- und Schmiedeeisengeschirres, wie Bratkasserollen, Brat- und Schmälzpfannen u. dgl., verwendet man wieder die Kochlauge. Es wird alsdann mit Zinnkraut und Silbersand tüchtig gerieben und gut nachgeschwenkt. Schmälzpfännchen werden nach dem Trocknen mit Schmirgelleinen glänzend gerieben. Backpfannen und Backbleche dürfen weder mit Sand noch mit Schmirgelleinen abgerieben werden, weil die Speisen beim nächsten Gebrauch leicht anbrennen würden. Diese Geschirre werden mit Schachtelhalm und Schmierseife ausgerieben, nachgeschwenkt und nach dem Trocknen mit Speckschwarte eingefettet. Bestecke werden selbstverständlich nicht ausgekocht, sondern, wie schon erwähnt, gereinigt.

Zinkspülwannen dürfen nicht ausgekocht werden; man darf sogar nicht einmal kochendes Wasser hineingeben, da Zink ein sehr weiches Metall ist und sich durch Hitze verzieht. Ehe man das heiße Spülwasser einlaufen läßt, schütte man stets etwas kaltes Wasser hinein.

Gut erhaltene Spülwannen werden nach dem Ausputzen mit Zinnkraut und Schmierseife und mit feingeschabtem Messerstein glänzend gerieben. Zur Wiederherstellung vernachlässigter Wannen vermischt man Silbersand mit Erdöl und Salzsäure (Vorsicht! Gift!) und reibt die Wannen glänzend. (Die gleiche Behandlung verlangen Zinkbadewannen.)

Das Holzgeschirr wird besonders geputzt. Es darf niemals gekocht werden, da es sich verziehen würde. Es wird mit lauwarmen Wasser, nicht heißem (ohne Soda) mit weißer Seife, weißem Sand und einem Strohwisch tüchtig immer der Holzfaser nach gerieben, in klarem Wasser nachgeschwenkt und an der Luft, im Schatten, getrocknet. Soda darf nicht verwendet werden, weil Soda das Holz grau macht. Fettflecken aus weißen Tischen, Brettern u. dgl. werden mit Pfeifenerde, welche mit etwas Wasser zu einem dicken Brei angerührt wird, entfernt. Man läßt den dick aufgetragenen Brei trocknen und entfernt ihn nach 10—12 Stunden. Sollten die Flecken nicht verschwunden sein, so muß das Verfahren wiederholt werden.

Markt-, Waschkörbe, u. dgl. bürstet man mit Seifenwasser ab, schwenkt sie in klarem Wasser nach und trocknet sie im Schatten an der Luft.

Zuletzt werden in der Küche Ausguß und Herd gereinigt, der Boden geputzt und nach dem Trocknen die Küche wieder eingeräumt.

7. Der Herd und die Kochkiste.

Der Herd.

Der wichtigste Gegenstand in der Küche ist der Herd. Am vorteilhaftesten sind die sogenannten Sparkochherde, deren Bauart bezweckt, mit möglichst geringem Verbrauch an Brennmaterial in allen Teilen eine gleichmäßige Hitze zu erzielen, so daß zu gleicher Zeit auf der Platte gekocht, im Ofen gebraten und gebacken und im Schiff Wasser heiß gemacht werden kann.

Die Luftzüge sollen derart angelegt sein, daß die Hitze nicht direkt in das Kamin, sondern zuerst vollständig um den Bratofen und wenn mehrere vorhanden sind, um alle herum geleitet wird.

Die Luftzüge dürfen weder zu eng, noch zu weit sein. Im ersteren Fall sind die Züge zu schnell mit Ruß angefüllt, im letzteren wird zu viel Brennmaterial verbraucht.

Die erste Bedingung für einen guten Zug ist ein richtig gebautes Kamin. Dasselbe muß über den Dachfirst hinausragen und eventuell mit einem Kaminhut versehen sein, welcher die für das Brennen des Feuers schädlichen Einwirkungen der Sonnenstrahlen und des Windes abhält; denn das Kamin und infolgedessen der Kochherd können nur ziehen, wenn die Temperatur im Kamin höher ist, als die der Atmosphäre über demselben. Der sogen. Zug ist nichts an-

deres als das mehr oder weniger rasche Aufsteigen der erwärmten und hierdurch leichter gewordenen Luft.

Je mehr Hitze im Herd erzeugt, d. h. je stärker der Herd gefeuert wird, desto besser wird der Zug. Scheint die Sonne stark in das Kamin und kann die kalte Luft in demselben nicht in die Höhe steigen, weil sie schwerer als die erwärmte Luft ist, so rauchen die Herde. In diesem Falle macht man im Kamin von Spänen, Stroh oder Papier ein rasches sogenanntes Schnellfeuer und zwar am besten im Keller, wo selbst auch das Kamin ausgerußt wird. Die starke Flamme erhitzt rasch eine große Menge Luft und diese, im Bestreben aufzusteigen, reißt die kalte Luft und mit ihr den Rauch nach oben.

Dem Roste ist besondere Aufmerksamkeit zu schenken und darauf zu sehen, daß die Roststäbe nicht zu weit auseinander liegen, weil dadurch viel Brennmaterial verloren geht. Die Sparröste, deren Stäbe gezahnt sind und sehr eng nebeneinander liegen, sind empfehlenswert; nur müssen sie beim Gebrauch immer gut von den Schlacken gereinigt werden.

Der Bratofen soll aus gutem, sehr dickem Eisenblech hergestellt sein; dünne Bratöfen werden namentlich auf der Feuerseite zu heiß und liefern keine gleichmäßige Braten oder Backwerke. Sehr vorteilhaft ist es, besonders für größere Haushaltungen, wenn im Herd außer dem Bratofen ein Wärmehalter ist.

Mit dem Brennmaterial muß man bei jeder Feuerung sparsam umgehen; es kann dabei viel gespart aber auch viel verschwendet werden. Alle brennbaren Abfälle übergebe man dem Feuer, wie Kartoffelschalen, getrocknete Gemüseabfälle, Stroh, Papier u. dgl. Ob Holz oder Kohlen als eigentliches Brennmaterial verwendet werden, richtet sich nach der Gegend. Wo viel Wald und somit viel Holz vorhanden ist, stellt sich der Verbrauch von Holz natürlich billiger, während umgekehrt in Gegenden, wo es kein Holz gibt, Kohlen vorteilhafter sind.

Die Herde müssen nach der Art des Brennmaterials gebaut sein. Kohlen geben stärkere Hitze, doch setzt sich beim Brand mehr Ruß an, was ein öfteres Ausrußen des Herdes notwendig macht. Das Feuer soll den ganzen Rost mit einer gleichmäßigen Schichte bedecken und braucht nur anfangs stark unterhalten werden. Dann schließt man, damit das Feuer langsam brennen kann, die Öffnung unter der Türe und dem Aschenkasten. Man vergesse aber nicht, zur rechten Zeit wieder nach dem Feuer zu sehen, damit es nicht ausgehe. Eine billige, zweckmäßige Unterhaltung des Feuers geschieht durch Auflegen von Briketten, welche man durch Umwickeln mit Zeitungspapier noch ausgiebiger gestaltet, Lohkäse, oder mit wenig Wasser befeuchteter Asche. Die Speisen kommen dabei nicht aus dem Kochen und bleiben wohl-

schmeckender, als wenn sie auf zu starker Glut gekocht werden. In letzterem Falle geht nicht nur ein großer Teil der Geschmackstoffe durch den allzu stark entwickelten Dampf verloren, sondern die Speisen brennen auch leicht an und alle Teile des Herdes gehen der starken Abnützung zufolge sehr bald zugrunde.

Guten Ersatz für die Brikette kann die sparsame Hausfrau selbst herstellen. Alle sonst nicht mehr verwertbaren Abfälle, wie Papier, Streichhölzer, Stoffstückchen und dergleichen werden gesammelt und bei genügender Menge so lange in Wasser eingeweicht, bis das Papier vollständig durchweicht ist und sich zusammendrücken läßt. Nun formt man möglichst große, feste Kugeln, die man an der Sonne oder auf der Herd- oder Ofenplatte gut trocknen läßt. Mit diesen sogenannten Haushaltsbriketts kann man das Feuer stundenlang erhalten.

Je nach der starken oder geringen Benützung des Herdes und nach der Art des Brennmaterials muß der Herd alle 6—8 Wochen ausgerußt werden. Gewöhnlich ist diese Arbeit die erste bei der wöchentlichen Küchenreinigung und darf nur vorgenommen werden, wenn der Herd kalt ist, da sonst der Ruß aufliegt. Der Ruß läßt sich am besten mit einem Krückchen oder einem alten Besen, Feder- oder Strohwisch entfernen; man nimmt zuerst die Asche heraus, streicht vorsichtig und langsam den Ruß von Ringen und Platten ab und reinigt ebenso das herausgenommene Wasserschiff. Darnach wird von den inneren Wänden, dem Backofen, sowie aus der Öffnung des Rohres der Ruß entfernt, um dann von unten mittels der Herdkrücke herausgenommen zu werden. Der Herd wird auch außen, je nach seiner Art, geputzt.

In Städten mit Gasanstalten ist die Anschaffung eines Gasherdes zu empfehlen. Eine ganz besondere Annehmlichkeit ist die große Reinlichkeit, da beim Kochen mit Gas weder Ruß noch Asche entsteht. Sofort nach dem Entzünden des Gases steht die gewünschte Wärme zur Verfügung, die Speisen beginnen zu kochen und können durch Kleinstellen des Gashahns auf dem Kochgrad erhalten werden. Der Verbrauch an Brennstoffen stellt sich bei sachverständiger Handhabung billiger als Kohlenfeuerung. Es sollte auch aus volkswirtschaftlichem Interesse die Gasfeuerung der Kohlenfeuerung vorgezogen werden. Bei der Vergasung der Kohle werden Nebenprodukte wie Teer, Amonium und andere derartige Werte ausgeschieden, welche von der Industrie zu Farbstoffen, Medikamenten usw. verarbeitet werden und auf diese Weise dem ganzen deutschen Volke zugute kommen.

Selbstverständlich muß der Gasherd peinlich sauber gehalten werden durch tägliches Reinigen. Die Brenner dürfen nicht durch übergelaufene Speisen verstopft sein noch durch Nachlässigkeit verrosten. Beim Anzünden und Ausdrehen sollte stets der Haupthahn zuerst geöffnet und geschlossen werden, da sonst viel Gas durch Aus

strömen verloren geht. Es werden von der Firma Junker und Ruh Karlsruhe, welche sich durch ihre vorzüglichen Gasherde einen Weltruf erworben hat, besondere Anleitungen zum Gebrauch der Gasherde herausgegeben, deren gründliches Studium und Gebrauch der Hausfrau nicht warm genug zu empfehlen ist.

Die durch den Krieg entstandene große Kohlennot führte die in Mitteldeutschland, Ost- und Westpreußen längst heimischen Grudeherde auch in den Süden des Reiches. Es sind dies schrankartig gebaute Herde, welche die Vorteile der Gasherde und Kochkiste in sich vereinigen. Als Feuerung dient der sogenannte Grudekoks, welcher bei der Erzeugung des Braunkohlenteers aus Schwelkohle gewonnen wird. Von schwarzer Farbe und körniger Beschaffenheit besteht der Grudekoks fast aus reinem Kohlenstoff und besitzt einen Heizwert von 5000—7000 Wärmeeinheiten (Kalorien). Er brennt ohne Flamme, bei ganz geringer Rauch- und so gut wie keiner Rußentwicklung. Der moderne Grudeherd, mit eingebautem Thermometer und versenkbarem Feuerkasten kocht und brät, bäckt und dörrt, da er beständig in Brand ist, ganz vorzüglich. Ein weiterer Vorzug besteht in der steten Bereitschaft von warmem Wasser.

Die Behandlung des Grudeherdes ist einfach. Vor allem ist ruhiges und nicht hastiges Arbeiten bei der Bedienung der Grude nötig, um das Stauben der sehr feinen Asche zu verhüten. Im Durchschnitt genügt eine täglich zweimalige Beschüttung des Herdes, die Asche darf nur am Morgen entnommen werden. Wird nachmittags keine stärkere Hitze mehr gebraucht, so kann das Einbetten der Glut, das Überschütten derselben mit Grudeasche, schon nachmittgs erfolgen. Im übrigen wird jedem Grudeherd eine ausführliche Gebrauchsanweisung von dem Lieferanten mitgeliefert, deren pünktliche Ausführung sehr zu empfehlen ist.

Ein Gerät, das bei der heutigen, teueren Lebenshaltung in keiner Küche fehlen sollte, ist die K o c h k i s t e oder der Kochschrank. Durch die Kochkiste wird nicht nur viel teueres Brennmaterial erspart, sondern auch viel Zeit und Arbeit. Außerdem bleiben viele Gerichte durch die Zubereitung in der Kochkiste schmackhafter und nahrhafter. Diese ihr vorzüglichen Eigenschaften beruhen darin, daß sie aus schlechten Wärmeleitern, z. B. Holzwolle, Heu, Stroh u. dgl. hergestellt ist, welche die in den eingestellten Töpfen befindliche Hitze so zusammenhalten, daß die Speisen längere Zeit beinahe auf dem Siedepunkt bleiben und infolgedessen gar werden. Die Herstellung der Kochkiste ist so einfach, daß sie in jedem Haushalt selbst hergerichtet werden kann. Jede, mit einem Deckel gut verschließbare Kiste ohne Ritzen eignet sich dazu. Man befestigt den Deckel mit Lederriemen und versieht ihn vornen mit einem fest sitzenden Hakenverschluß. Die Kiste kann nach Bedarf für 1—2 oder mehrere Töpfe eingerichtet

werden. Jeder Emailletopf mit gut schließendem Deckel kann verwendet werden; am besten haben sich solche mit flachem, eingreifenden Deckel und beweglichen Henkeln bewährt.

Der Boden der Kiste wird zuerst etwa 5 cm hoch mit Holzwolle, Stroh oder Heu (je feiner desto besser) fest und dicht belegt. Darauf stellt man die dazu bestimmten Töpfe so hinein, daß zwischen denselben und den Wänden ein Zwischenraum von je 5 cm bleibt. Dieser Zwischenraum wird fest mit dem Füllmaterial ausgestopft, daß man die Töpfe herausnehmen und einstellen kann, ohne die Füllung zu verschieben. Um dieser einen besseren Halt und auch ein ordentliches Aussehen zu geben, bedeckt man sie mit dickem Stoff, am besten Molton und schneidet von der Mitte aus, wo die Töpfe stehen. Einschnitte, so daß die Stoffzacken die Vertiefungen auskleiden. Zum Bedecken der Töpfe richtet man ein mit demselben Stoff gefülltes Kissen, das so groß sein muß, daß der Raum zwischen den Töpfen und dem Deckel vollständig ausgefüllt ist.

Der Gebrauch der Kochkiste ist sehr einfach. Man verwendet sie hauptsächlich zur Zubereitung jener Speisen, die einer längeren Zubereitungszeit bedürfen, wie stärkemehlreiche Nahrungsmittel, Dürrobst und einige Fleischspeisen. Die Speisen werden in dem dafür bestimmten Topfe vorgekocht, was je nach der Art der Nahrungsmittel eine Zeitdauer von 5 Min. bis 1 Std. in Anspruch nimmt. Die Töpfe werden alsdann, ohne sie aufzudecken, damit der Dampf und die Hitze nicht entweichen, in die Kiste eingestellt, das Kissen darauf gelegt und der Deckel fest geschlossen. Die Töpfe müssen vor dem Einsetzen außen vollständig rein sein. Die Speisen können 4—6 ja 10 Std. in der Kochkiste verbleiben, woraus sich ergibt, daß Speisen mit verschiedener Kochzeit zu gleicher Zeit ohne Nachteil für dieselben eingesetzt werden können. Die Kochkiste soll vor dem Herausnehmen der Speise nicht geöffnet werden, damit die Hitze möglichst erhalten bleibt.

Die Ersparnisse an Zeit, Mühe und Brennmaterial lohnen der Hausfrau ihre Arbeit gewiß reichlich.

Wir lassen nachstehend ein Verzeichnis jener Speisen folgen, die sich besonders zur Zubereitung in der Kochkiste eignen:

I. Suppen.	Vorkochzeit Minuten
Gerstensuppe	20—30
Grünkernsuppe	30
Reissuppe	5
Haferflockensuppe	5
Grießsuppe	3—5
Sagosuppe	3
Geröstete Weckmehlsuppe	3—5
Brotsuppe	5
Mehlsuppe	10
Kartoffelsuppe	10
Bohnen-, Erbsen- u. Linsensuppe	30
Teigwarensuppe; Nudeln, Eiergerste, Sternchen, Buchstaben	3—5
Fleisch-, Knochen- und Wurzelbrühe	30
Leber- und Milzsuppe	5

II. Fleischspeisen.	Vorkochzeit Minuten
Gekochtes Fleisch	30—45
Gedämpftes Fleisch	30
Braten	30—45
III. Gemüse.	
Hülsenfrüchte	30
Sauerkraut	30—45
Rotkraut, Bayer. Kraut	30—45
Kartoffelgemüse (Rahmkartoffeln und saure Kartoffelblättchen)	15
Reisgemüse	5
Kastanien	25
Alle Gemüse, die roh in den Beiguß gegeben werden, wie z. B.:	
Gelbrüben	30—45
Grüne Bohnen	20
Kohlraben	20
Erbsen	15
Schwarzwurzeln	45—60
Weiße Rüben	10
IV. Mehl-, Milch- u. Eierspeisen.	
Reisbrei	5
Grießbrei	3
Mehlbrei	1—2
Nudeln	5—8
Makkaroni	5—6
V. Obst.	
Dürrobst	15
Frisches Obst	5—10

8. Die Behandlung der Böden.

Die Art der Böden, womit wir unsere Wohnungen ausstatten, richtet sich nach dem Gebrauch der betreffenden Räume. So eignen sich hauptsächlich für Wohnräume Böden aus Tannenholz, Pitschpine, Eichen (Parkett) und Linoleum, während man für Küchen- und Flurräume solche aus Steinzeugplättchen, Stein, Zement, Terrazo usw. vorzieht. In eleganten Treppenhäusern findet man häufig Treppen und Fliesen aus Marmor. Die Böden müssen, um ein gutes Aussehen zu behalten, stets richtig behandelt werden. Ein vernachlässigter Boden kann nur mit großer Mühe wieder instand gebracht werden.

Die Reinigung der einzelnen Arten wird in folgender Weise ausgeführt:

Weißer Tannenboden mit dunklem Fries, der nicht stark benützt wird. Der Boden wird täglich mit einem reinen Besen vom Staub befreit; er darf nicht mit feuchtem Tuch behandelt werden, da er sonst grau wird. Sobald er schmutzig ist, wird er mit lauwarmem Wasser, einem Strohwisch und weißem Sand auf den Knien geputzt, mit reichlich frischem Wasser nachgewaschen, mit gut ausgerungenem Putztuch nachgerieben und unter Durchzug so schnell wie möglich getrocknet. Während dieser Zeit darf er nicht begangen werden. Hat der Boden Fettflecken, so bestreicht man diese einige Stunden vor dem Putzen mit Pfeifenerde, die man mit Wasser zu einem Brei angerührt hat. Ist der Boden gut trocken, so werden etwa vorhandene dunkle Friese mit staubfreiem, gekochtem Leinöl eingerieben. Einmal im Jahre wird der weiße Boden mit Ätznatron, auch kaustische Soda oder Seifenstein genannt, geputzt. Für ein

mittelgroßes Zimmer löst man ½ Pfd. Ätznatron in einem Eimer lauwarmem Wasser (10 l) auf, gießt etwas Lauge auf einen kleinen Teil des naßgemachten Bodens, der sofort gebürstet werden muß. Dabei ist zu beachten, daß man von der scharfen Flüssigkeit nichts in eine Wunde, an Kleider, Möbel usw. bringt. Nach dem tüchtigen Bürsten wird der Boden mit reichlich oft zu wechselndem frischem Wasser nachgewaschen und aufgetrocknet. Diese umständliche und zeitraubende Reinigung kann man vermeiden, wenn man den Boden mit Öl oder einer Beize einreibt. Schöner ist ein gebeizter Boden, praktischer ein geölter.

Wird ein Tannenboden also viel begangen, so empfiehlt es sich, denselben zu ö l e n. Zu diesem Zweck muß der Boden vorher gründlich geputzt und vollständig ausgetrocknet sein. Das gekochte Leinöl, dem man nach Belieben auf 300 g 100 g Terpentinöl und etwas Kopol-Sikkativ (Trockenstoff) zugeben kann, wird mit Hilfe eines Pinsels aufgetragen.

Der so geölte Boden wird bei der täglichen Reinigung gekehrt und wenn nötig mit naßgemachtem Putztuch den Holzfasern nach aufgezogen. Einmal in der Woche wird er mit nur lauwarmem Wasser leicht gebürstet. Ist das Öl abgetreten oder abgewaschen, so muß der Boden wieder frisch geölt werden. Zuvor wird aber der auf dem Holz lagernde Schmutz mit Hilfe von heißem Schmierseifenwasser und Bürste entfernt. Versäumt man, den Boden vor dem Ölen gut trocknen zu lassen, so kann das Öl nicht eindringen und infolgedessen wird sich in das obensitzende Öl der Staub einziehen und eine häßliche Kruste entstehen. Vor der Verwendung des sogenannten staubfreien Öls ist bei Tannenböden zu warnen. Das Holz wird schon nach einigen Jahren durch das aus Mineralien gewonnene Öl weich und häßlich.

Soll ein Tannenboden mit Büffel- oder einer andern Beize behandelt werden, muß zuvor der Boden gründlich mit Soda- und Schmierseifenbrühe gereinigt werden. Sobald der Boden gut abgetrocknet ist, reibt man die Beize mit Hilfe einer Bürste ein und läßt die wachsartige Masse gut einziehen. Nach einer Stunde wird der Boden glänzend gebürstet und mit einem wollenen Tuche nachgerieben. Bei der täglichen, sowie wöchentlichen Reinigung entfernt man den vorhandenen Staub und Schmutz durch Kehren oder nur durch Aufnehmen mit einem wollenen Tuche und blockt den Boden glänzend. Der gebeizte Boden kann auch mit kaltem Wasser aufgezogen werden, doch wird man diese Reinigung nur bei besonders beschmutztem Boden vornehmen. Die Auffrischung der Beize wird bei der gründlichen Reinigung des Zimmers vorgenommen. Die alte Beize wird durch Putzen mit heißem Sodawasser und Schmierseife entfernt und der Boden nach dem Trocknen wieder frisch gebeizt.

Zum Auffrischen der noch vorhandenen lackierten Böden verwendet man den rasch trocknenden Spirituslack oder Bernsteinlack, der langsamer trocknet, jedoch haltbarer ist. Der lackierte Boden wird täglich durch Kehren oder Aufnehmen mit einem wollenen Tuche vom Staub befreit und je nach Gebrauch geblockt oder nur mit einem wollenen Tuch nachgerieben. Bei der wöchentlichen Reinigung wird der Boden mit kaltem Wasser den Dielen nach aufgezogen. Soll der Boden ein hübscheres Aussehen erhalten, dann wird er mit Wachs eingerieben und auch täglich geblockt. Ist der Bodenlack abgetreten, so muß er ersetzt werden. Der Boden wird zuvor mit einer leichten Ätznatronlauge geputzt und nachdem er wieder vollständig trocken ist, mit Leinöl, dem man etwas passenden Ocker zugegeben hat, eingerieben. Ist das Holz gut trocken, so wird der Boden wieder mit Lack gestrichen und das Zimmer bis zum völligen Hartsein des Lackes vom Verkehr abgeschlossen.

Ein Parkettboden ist je heller, je schöner. Der Boden wird beim täglichen Reinigen des Zimmers, wenn nötig gekehrt und geblockt, sonst nur mit einem weichen Tuche der Staub aufgenommen. Von Zeit zu Zeit müssen die etwa entstandenen Flecken mit Terpentin oder Terpentinersatz weggerieben und das Wachs an den abgetretenen Stellen erneuert werden. Bei der gründlichen Reinigung wird der Boden nach dem Ausräumen des Zimmers mit Stahlspänen vom anhaftenden Schmutz befreit. Um dabei eine zu starke Staubentwicklung zu verhindern und außerdem die immerhin anstrengende Arbeit zu erleichtern, werden die Holzplättchen unmittelbar vor dem Abziehen mit Salmiakwasser oder Terpentin abgerieben. Man richtet sich dazu ein kleines Gefäß mit der betreffenden Flüssigkeit (½ l Wasser, 1—2 Eßl. Salmiak) reibt mit Hilfe eines kleinen Tuchs 2—3 Plättchen ab, die hierauf sofort mit den Stahlspänen gleichmäßig gerieben werden, wobei man den Ecken der Holzplättchen besondere Aufmerksamkeit zuwendet. Der abgeriebene Schmutz wird mit dem bereit gehaltenen Gerät sofort aufgekehrt und jetzt erst wieder 2—3 weitere Plättchen in Angriff genommen. Ist der ganze Boden gespänt, so wird er vollständig rein gekehrt, mit trockenem Tuch nachgerieben und gleichmäßig mit Wachs eingerieben. Damit das Wachs besser einzieht, erweicht man es durch Einstellen der Büchse in warmes Wasser. Wenn möglich läßt man den Boden über Nacht in Wachs liegen und blockt ihn erst nach etwa 12 Std. glänzend. — Weniger mühsam als das Spänen ist das Abbürsten des Bodens mit Terpentin oder dem billigeren Terpentinersatz. Zu dieser Arbeit gibt man Terpentin in ein kleines Gefäß, bürstet damit den Schmutz mit einer Bürste ab und nimmt die trübe Flüssigkeit gründlich mit alten Lappen oder Putzwolle weg. Um ein gleichmäßiges helles Aussehen zu erzielen, darf man nur Plättchen für Plättchen

reinigen. Erst wenn er gut trocken ist, darf er gewachst werden. Bei dieser Reinigung wird der Boden nicht so sehr abgenützt. Ein Reinigen mit Schmierseifenwasser ist nur gestattet, wenn aus finanziellen Gründen die Arbeitskräfte und das Material gespart werden müssen. Der Boden verliert bei der Verwendung von Wasser seine helle Farbe.

Pitschpineböden werden täglich durch Kehren oder auch nur durch Aufnehmen mit einem wollenen Tuche vom Staub und Schmutz befreit. Bei der wöchentlichen Reinigung werden nach der Entfernung des Schmutzes stark begangene Stellen mit etwas Wachs eingerieben und der Boden geblockt. Wasserflecken sind auf Pitschpineböden zu vermeiden. Ist ein gründlicher Putz notwendig, dann wird der Boden mit Schmierseifenwasser fest gebürstet, der Boden mit lauwarmem Wasser nachgewaschen und nach dem Trocknen wieder frisch gewachst.

Linoleum wird täglich und wöchentlich wie Parkett behandelt. Bei der gründlichen Reinigung wird der Boden mit lauwarmem Wasser und gelöster Kernseife, ohne Verwendung von Schmierseife und Soda tüchtig gebürstet. Bei sehr vernachlässigtem Linoleum gibt man zum Auflösen der Flecken, der Kernseife etwas Terpentin zu. Nachdem der Boden gut abgetrocknet ist, wird er fest mit Wachs eingerieben und geblockt.

Rote Sandsteinböden oder -Treppen dürfen nicht mit heißem, sondern nur mit lauwarmem Wasser und Soda geputzt werden. Mit reichlich frischem Wasser muß nachgewaschen werden, da sonst der Boden grau wird. In sparsamem Haushalt verwendet man zum Reiben an Stelle der Bürste einen handlichen weißen oder roten Putzstein. Man hat dabei noch den Vorzug, daß der Stein ein klareres Aussehen erhält.

Weiße Sandsteintreppen werden, wenn sie nicht zu stark benützt sind, am schönsten durch Bestreichen mit Pfeifenerde. Man rührt dieselbe mit Wasser zu einem Brei an, bestreicht damit die rein gekehrte Treppe und fegt nach dem Trocknen die Pfeifenerde gründlich ab. Viel benützte, weiße Sandsteinböden werden wie rote Sandsteinböden behandelt. — Flecken in Sandstein werden mit der gleichen Steinart heraus gerieben. — Ein sehr gutes Reinigungsverfahren für roten und weißen Sandstein ist folgendes: Der entsprechende weiße oder rote Sandstein wird mit kochendem Wasser zu einem dicken Brei angerührt und der Boden oder die Treppe damit abgerieben. Mit klarem Wasser nachgewaschen.

Steinzeugplättchen und Terrazzoböden werden, wenn sie schmutzig sind, wenn möglich mit warmem Schmierseifen- oder Sodawasser gebürstet, mit frischem Wasser nachgewaschen und aufgetrocknet.

Holzterrazzoböden, die in manchen Nebenräumen eingebaut werden, werden mit warmem Wasser, in dem man Soda aufgelöst hat, gebürstet, mit klarem Wasser nachgewaschen und aufgetrocknet. Flecken werden mit Terpentin entfernt. Nach dem Trocknen reibt man den Boden wie Parkett mit Wachs ein. Verdorbene Böden reibt man mit Stahlspänen ab.

Marmortreppen dürfen nicht mit Wasser, sondern nur mit Terpentin abgerieben werden. Von Zeit zu Zeit werden sie mit weißem Wachs poliert.

9. Die Behandlung der Wäsche.

Blendend weiße gut erhaltene Wäsche ist der Stolz einer jeden Hausfrau. Die Instandhaltung derselben kostet der Hausfrau viel Zeit, Mühe und Überlegung und zwar nicht nur beim Waschen selbst, sondern auch bei der Benützung und Aufbewahrung der Wäsche.

Nie werde die Wäsche zu lange getragen, da dies der Gesundheit schadet und die Wäsche darunter Not leidet; denn Schmutz und Schweiß dringen in die Stoffasern ein und es müssen zum Entfernen schärfere Waschmittel angewendet werden. Aus dem gleichen Grunde darf gebrauchte Wäsche auch nicht zu lange liegen und nicht in Körben oder Säcken aufbewahrt werden. Schmutzige Wäsche hängt man am besten in einem Speicherraum über Latten, verzinnte Drähte oder ein Seil und zwar nicht dicht, damit sie auslüften und trocknen kann. Liegt viel Wäsche aufeinander, so erwärmt sie sich und es bilden sich durch Feuchtigkeit Sporflecken, die nicht mehr zu entfernen sind. Gewöhnlich hält man alle 3—4 Wochen Wäsche, in großen Haushaltungen alle 8—14 Tage.

Ein bis zwei Tage vor dem eigentlichen Waschtag werden die Waschgeräte nachgesehen und die Waschmittel vorgerichtet. Sind die Waschzuber leck geworden, d. h. rinnen sie, so werden sie längere Zeit mit Wasser gefüllt oder ausgebrüht, damit das trockene Holz wieder aufquillt und dadurch die Zuber wieder dicht werden. Ist der Zuber am Auseinanderfallen, so wird er naß gemacht und über ein Papier- oder Strohfeuer gestürzt. Der dabei sich bildende Dampf dringt intensiver und rascher in das Holz ein und macht den Zuber wieder brauchbar. Der Waschkessel wird untersucht, ob er nicht rostig ist und ob Feuerung und Ofenrohr in Ordnung sind, damit man am Waschtag selbst nicht in der Arbeit aufgehalten ist. An Waschmitteln richtet man Seife, Waschpulver oder Seifenschnitzel und Waschblau vor. Soda soll man nur in geringer Menge verwenden, weil dadurch die Wäsche grau wird. Die Seife soll nicht zu frisch sein, damit sie sich nicht zu rasch abnützt, aber auch nicht zu trocken, da sie sonst nicht schäumt. Seifenschaum erleichtert nämlich das

Waschen, weil der Schmutz besser gelöst, die Wäsche geschmeidiger und dadurch das Reiben erleichtert wird. Außerdem wird der gelöste Schmutz von dem Schaum an die Oberfläche des Wassers getragen. Als Waschwasser eignen sich am besten Regen-, Schnee- oder Flußwasser, da diese weich sind. Hat man nur hartes, d. i. kalkhaltiges Wasser zur Verfügung, so macht man es durch Zugabe von wenig Waschpulver weich.

Am Tag vor dem Waschen wird die Wäsche sortiert und zwar in weiße und farbige. Erstere teilt man wieder in Bett-, Tisch-, Leib- und Küchenwäsche. Von der farbigen Wäsche trennt man die Wollwäsche, weil diese einer besonderen Behandlung bedarf und teilt erstere in hell- und dunkelfarbige Wäsche. Beim Verlesen der Wäsche entfernt man Obst-, Kakao- oder Weinflecken (siehe Seite 648). Wird dies versäumt, so setzen sich die Flecken beim Waschen und Kochen so fest ein, daß sie kaum mehr zu beseitigen sind. — Alle Wäschestücke werden sortenweise gezählt und aufgeschrieben, damit man berechnen kann, wie viele Waschmittel gebraucht werden. Hierauf wird die weiße Wäsche eingeseift und eingeweicht. Damit sie die Seife annimmt, drückt man sie vorher in lauwarmes Wasser ein, wringt sie aus und seift sie auf einem reinen Tisch auf der linken Seite mit weißer Kernseife ein. Dabei berücksichtigt man besonders die schmutzigsten Stellen, wie Kragen, Bündchen, Säume u. dgl. Nach dem Einseifen rollt man die einzelnen Wäschestücke, die schmutzige Seite nach innen, zusammen und setzt sie in den reinen Waschzuber und zwar in der Regel zuerst Bettücher, sodann Kopfkissen, Handtücher, Tischtücher, Mundtücher, Unterröcke, Frauenhemden, Beinkleider, Untertaillen, Herrenhemden, Blusen, Schürzen und zuletzt Kragen und Manschetten, die man je 4—5 Stück mit weißem Band zusammenbindet. Empfindliche Spitzen werden auf ein leichtes Tuch aufgenäht. Taschentücher und Binden werden bis zum Kochen besonders behandelt. Die Binden werden einige Stunden in kaltes Sodawasser gelegt, ausgedrückt und dann erst eingeweicht. Taschentücher werden vor dem Einseifen in lauwarmem Wasser durchgewaschen. Ist alle Wäsche eingeseift, übergießt man sie mit warmem Wasser, in dem man Seifenpulver aufgelöst hat. Für sehr feine Leibwäsche gibt man in das Einweichwasser etwas Terpentin und Salmiak, damit sich der Schmutz gut löst und die feine Wäsche nicht durch Waschpulver oder Reiben not leidet.

Am andern Morgen wird das Einweichwasser abgeschöpft, erhitzt, wieder über die Wäsche gegossen und nun beginnt das eigentliche Waschen. Man reibt dabei Stück für Stück unter Benützung von weißer Kernseife gut durch und zwar möglichst dem Längefaden nach, weil dieser stärker ist als der Querfaden. Das Reiben soll nicht auf der Hand, sondern auf dem Stoff erfolgen. Dabei berücksichtigt

man die Stoffteile, die direkt auf dem Körper aufliegen besonders gut. Ist das ganze Stück durchgewaschen, so drückt man in der Brühe die Seife heraus und wringt es aus. Ist ein Teil der Wäsche so weit vorgerichtet, so wird sie leicht gekocht. In den Waschkessel gibt man Wasser, läßt dies warm werden, löst darin Waschpulver, und wenn dieses aufgelöst, fein geschnitzelte, weiße Kernseife auf und drückt die Wäsche hinein, doch ja nicht zu viel auf einmal, damit sie gut durchkochen kann. Für feine Wäsche wird der Waschkessel vorher mit einem reinen, älteren Tuch ausgelegt; dies tut man stets, wenn zu befürchten ist, daß die Wäsche durch einen eisernen, schlechten Kessel Rostflecken bekommen könnte. Von Zeit zu Zeit wird die Wäsche mit einem dazu bestimmten Holzlöffel vorsichtig umgewendet. Vom Kochen ab gerechnet läßt man die Wäsche 10—15 Min. kochen, damit aller Schweiß herausgezogen wird; außerdem wird dabei die Wäsche desinfiziert. Nach dem Kochen nimmt man die Wäsche sorgfältig heraus und legt sie in einen reinen Waschzuber. Ist sie etwas verkühlt, so reibt man sie nochmals durch und wringt sie aus.

Hat man einen guten Rasen zur Verfügung, so wird jetzt die Wäsche gebleicht. Der Rasen soll möglichst frei von Blumen und Bäumen und darf nicht frisch geschnitten sein (der Grasflecken wegen). Die Wäsche legt man mit der rechten Seite nach oben glatt auf den Rasen, dazwischen bleiben kleine Wege frei, damit das Besprengen der Wäsche erleichtert wird. Wenn möglich, läßt man die Wäsche 24 Std. auf der Bleiche. So oft sie trocken ist, muß sie wieder begossen werden; denn nur wenn sie naß ist, bleicht sie, und zwar durch die Einwirkung von Sauerstoff, der sich unter Einwirkung des Sonnenlichtes entwickelt. Beim Begießen der Wäsche achtet man darauf, daß die letzten Tropfen aus der Gießkanne nicht auf die Wäsche fallen, da es dabei leicht Rostflecken geben kann. Nach dem Bleichen wird die Wäsche in reichlich lauwarmem Wasser herausgewaschen, in klarem Wasser nach und nach geschwenkt und sodann gebläut. Sehr schön wird die Wäsche, wenn man sie in reinem, fließenden Wasser schwenkt. Das Blauwasser darf nur leicht blau sein und muß von Zeit zu Zeit umgerührt werden, damit sich die Farbe nicht zu Boden setzt und die Wäsche blaue Flecken bekommt. Aus dem gleichen Grunde wird die Wäsche stets nur Stück für Stück gebläut. Durch das Bläuen bekommt die Wäsche ein weißeres Aussehen.

Kann man die Wäsche nicht bleichen, so wird sie nach dem Kochen, wenn sie etwas abgekühlt ist, nochmals gewaschen, herausgenommen und gebrüht, damit alle Seife herausgezogen wird. Hat man viel Wäsche zu brühen, so legt man zuerst nur einen Teil derselben glatt in den reinen Zuber, überschüttet diese mit kochendem Wasser, legt wieder eine Lage Wäsche darauf und fährt so fort, bis alle Wäsche

überbrüht ist. Man muß reichlich Brühwasser verwenden, da sonst der Zweck des Brühens nicht erreicht wird. — Hat ein Wäschestück Rost- oder Tintenflecken, so werden diese beim Überbrühen entfernt. Zu diesem Zweck benetzt man den Flecken mit kochendem Wasser, bestreicht ihn sofort mit etwas Sauerkleesalz, läßt dieses 5—10 Min. wirken und überbrüht dann gleich das Sauerkleesalz wieder, damit der Stoff nicht angegriffen wird. Das Kleesalz wirkt rascher, wenn man unter die befleckte Stelle ein Stückchen Metall, z. B. einen verzinnten Löffel oder einen Schlüssel schiebt. — Im Brühwasser bleibt die Wäsche mehrere Stunden, am besten über Nacht, stehen. Sodann wird sie herausgedrückt, geschwenkt und gebläut. Hausfrauen, welche keine Hilfskräfte zur Verfügung haben, können mit Hilfe eines erprobten Waschpulvers auch ein kürzeres Waschverfahren anwenden. Die am Abend zuvor eingeweichte Wäsche wird am Waschtag mit lauwarmem Wasser, Waschpulver und geschnitzelter, noch besser aufgelöster Seife in den Waschkessel gelegt und die Wäsche unter öfterem Umrühren zum Kochen gebracht. Nach etwa 20 Min. Kochzeit bringt man die Wäsche in den Zuber und reibt sie nach dem Verdampfen recht sauber aus der Brühe. Recht schmutzige, schweißige Wäsche muß nochmals gekocht werden, während man nicht so schmutzige Wäsche nun auf die Bleiche legt oder brüht, sie hierauf schwenkt, bläut und aufhängt. Dasselbe Verfahren wendet man an, wenn eine Waschmaschine zur Verfügung steht. Dieselben haben den großen Vorteil, daß das Kochen und Reiben der Wäsche zu gleicher Zeit vor sich geht. Wenn bei Handhabung derselben pünktlich nach Vorschrift gearbeitet und die Maschine nach dem Gebrauch gut gereinigt wird, ist die Anschaffung sehr zu empfehlen.

Zum Schluß sei nochmals auf besondere Vorsicht bei Anwendung von Wäschepulver hingewiesen, dessen gute Eigenschaften auch verhängnisvoll für die Wäsche werden können. Kommen nämlich die Wäschestücke mit nicht aufgelöstem Wäschepulver in direkte Berührung, dann setzen sich die kleinen Klümpchen auf die Stoffasern und können neben der bleichenden Wirkung gleichzeitig auch die Fasern zerstören. Sobald in einem sonst noch so kräftigen Wäschestück sich kleine Löchlein zeigen, kann man annehmen, daß eine unrichtige Anwendung von Wäschepulver zugrunde liegt. Der natürliche Verbrauch der Wäsche zeigt stets eine gleichmäßige Abnützung der Stoffäden.

Tüllvorhänge, leichte Stickereien u. dgl. werden besonders gewaschen. Man schüttelt die Vorhänge nach dem Abnehmen gut aus, faltet sie vierfach zusammen und näht sie mit weichem Garn und großen Stichen übereinander. Sodann drückt man sie in so oft zu wechselndes Wasser ein, bis sich aller Staub herausgezogen hat. Mit Wasser, Borax, wenig Salmiak oder Terpentin und Kernseife bereitet man im Waschkessel eine Brühe, bringt

darin die Vorhänge, die man in ein altes Tuch einschlagen kann, zum Kochen und kocht sie leise 15 Min. Im Tuch vorsichtig herausgenommen, läßt man sie im Waschgefäß etwas verkühlen, sucht durch vorsichtiges Drücken und Kneten des Gewebes den Schmutz herauszupressen, überbrüht sie mit reichlich kochendem Wasser und läßt sie mehrere Stunden darinnen stehen. Ist alle Seife ausgezogen, so schwenkt man die Vorhänge in klarem Wasser, drückt sie aus und stärkt sie nach Belieben in dünner, gekochter Stärke. Nach dem Stärken klopft man das Gewebe zwischen den flachen Händen und hängt die Vorhänge vorsichtig auf. Steht ein Spannrahmen zur Verfügung, dann werden die Vorhänge nach dem Waschen wenig oder gar nicht gestärkt, pünktlich auf den Rahmen gespannt, wobei man darauf zu achten hat, daß man zuerst eine Quer- und eine Längsseite aufsteckt. Bei günstigem Wetter können bei gleicher Länge 2—3 Paar Vorhänge übereinander gesteckt und getrocknet werden. Man rechnet für 1 Paar Vorhänge, wenn sie gespannt werden, 60 g Stärke und 5 l Wasser. Nach dem Trocknen und Abnehmen werden nur noch die Kanten leicht überbügelt. Diese Behandlung ist dem Bügeln vorzuziehen; die Anschaffungskosten eines Spannrahmens werden durch die Zeit- und Kohlenersparnis und die längere Haltbarkeit der Vorhänge in kurzer Zeit ersetzt.

Die Pausen, die sich beim Waschen der weißen Wäsche ergeben, werden mit der Behandlung der farbigen Wäsche ausgenützt. Das mit heißem Wasser verdünnte Kochwasser der Weißwäsche wird als erstes Waschwasser für die farbige Wäsche benützt. Zuerst nimmt man die helleren Stücke hinein und wäscht sie gleich heraus, damit die Farben nicht ineinander fließen. Aus demselben Grund darf die nasse, bunte Wäsche nicht lange aufeinander liegen, sondern man wäscht sie so rasch als möglich fertig. Hat man die Wäsche einmal durchgewaschen, so gibt man sie in frisches, warmes Wasser, wäscht sie nochmals mit Seife tüchtig durch und schwenkt sie in reichlich klarem Wasser, wenn nötig, zweimal, durch. Stücke, die färben, werden einzeln gewaschen. Sind die Farben sehr empfindlich, so gibt man in das Schwenkwasser etwas Essig.

Blusen u. dgl. legt man vor dem erstmaligen Waschen zuerst eine Stunde in kaltes Essigwasser, man verhütet dadurch das Ausgehen der Farbe.

Zum Einweichwasser der Küchenwäsche, die im übrigen wie die weiße Wäsche behandelt wird, gibt man aufgelöste Schmierseife und Soda. Durch Zusatz von etwas Petroleum wird der Schmutz leicht löslich; nur muß dafür Sorge getragen werden, daß die Küchenwäsche dann besonders gut gekocht und gebrüht wird. Küchenwäsche, sowie auch Wäsche vom Kleinkind wird nicht gebläut.

Die Wollwäsche wird ebenfalls sortiert und zwar in hell- und dunkelfarbige. Jede Sorte muß besonders gewaschen werden. Um ein Eingehen der Wolle zu verhüten darf Wasch- und Schwenkwasser nur eine Temperatur von 24—26° C besitzen. Die Waschbrühe wird auf folgende Weise hergerichtet: In etwa 8—9 l lauwarmes Wasser gibt man einen Eßlöffel Borax, 1 Eßlöffel Salmiak und ungefähr 50 g feingeschnittene weiße Kernseife. Für Wäsche mit empfindlichen Farben verwendet man Gallseife, läßt aber Salmiak weg. Sobald die Brühe heiß ist, schlägt man sie mit einem Schneebesen schaumig, stellt sie kalt und gibt, wenn die Brühe die vorgeschriebene Temperatur erreicht hat, die Wäsche hinein. Beim Waschen achtet man darauf, daß die Wäschestücke nur gedrückt und nicht gerieben werden. Ist die Wäsche sehr schmutzig, dann muß die angegebene Brühe für ein zweites Waschen gleich mitgekocht werden. Nach dem Waschen wird die Wäsche in leichtem Seifenwasser geschwenkt (24—26° C), es soll Seife zurückbleiben, um der Wolle wieder etwas Fett zuzuführen. Hierauf schlägt man wollene Blusen, Golfjacken u. dgl. in reine Tücher ein und sorgt dafür, daß durch Haken, Druckknöpfe u. dgl. keine Rostflecken entstehen können. Wollhemden u. dgl. werden aufgehängt und getrocknet. Um gelbgewordene Wollsachen wieder eine weiße Farbe zu verleihen unterzieht man sie einer Schwefelbleiche. Zu diesem Zweck kommt das betreffende Stück, von welchem man alle Metallteilchen, wie Haken u. dgl., entfernt hat, nach dem Schwenken auf einen Holzbügel, dessen Aufhängehaken mit Papier umwickelt wurde. Alsdann hängt man den zu bleichenden Gegenstand in einen leeren, alten Kleiderschrank, auf dessen Boden ein Röstchen mit einem Teller brennendem Schwefel steht. Der Schrank wird gut geschlossen, damit kein Schwefeldampf entweichen kann. Nach einigen Stunden kann das Kleidungsstück schön weiß gebleicht dem Schrank entnommen werden.

Feine schwarze Strümpfe werden am besten in einer Panama- oder Efeubrühe (Temperatur 24—26° C) gewaschen und nach dem Schwenken an den Fußspitzen aufgehängt und im Schatten getrocknet.

Zum Trocknen der Wäsche eignet sich am besten ein freier Hof oder Garten, in dem man die Wäsche nicht zu eng hängen braucht. Im Winter und bei schlechter Witterung benützt man in der Regel den Speicher als Trockenraum. Das Wäscheseil wird glatt und straff ausgespannt und zur Vorsorge trocken abgerieben. Die Wäsche wird sortenweise glatt aufgehängt. Zuvor schlägt man sie tüchtig aus, damit sich die verzogenen Fäden strecken; das Bügeln wird dadurch bedeutend erleichtert. Die Wäsche darf nicht zu dicht aufgehängt werden, damit sie rasch austrocknen kann. Große, glatte Stücke, wie Leintücher u. dgl. schlägt man am Rand 5 cm breit ein, um ein Einrollen der Webekanten zu vermeiden. Nähte darf man nicht ver-

zerren, Taschentücher und andere glatte Stücke nicht schräg hängen. Beim Aufhängen von Herrenhemden achte man darauf, daß die oft drei- bis vierfache Brust gut den Sonnenstrahlen oder dem Luftzug ausgesetzt wird. Wird die Wäsche sehr vom Sturm aeveitscht oder gefriert sie, so leidet sie Not und verliert auch ihren natürlichen Halt. Im Freien hängt man die Wäsche rechts auf, auf dem Speicher dagegen links. Farbige Wäsche trocknet man im Schatten. Die Klammern dürfen nicht stark auf die Wäsche gestoßen oder gedrückt werden, sondern man schiebt das Wäschestück dagegen, damit die Fäden nicht gezerrt werden. Ist das Wäscheseil lange Wegstrecken gespannt, so wird es durch Unterstellen einer Stütze gehoben, damit die Wäsche den Boden nicht streift. Will man die Wäsche gleich bügeln, so nimmt man sie „bügeltrocken", d. h. noch ganz schwach feucht ab, andernfalls läßt man sie vollständig austrocknen, damit sie beim Liegen keine Sporflecken bekommt. Beim Abnehmen wird die Wäsche glatt in den Wäschekorb gelegt; Stücke, die gestärkt werden sollen, kommen in einen besonderen Korb. Die Klammern sammelt man in ein dazu bestimmtes Säckchen. Das Seil läßt man gut austrocknen und rollt es sodann glatt auf den Hapfel. Seile, welche durch jahrelangen Gebrauch schmutzig geworden sind, wickelt man auf ein großes, breites Brett, bürstet sie mit warmem Seifenwasser und schwenkt mit klarem Wasser so lange nach, bis dasselbe wieder klar abläuft. Das Seil bleibt so lange auf dem Brett aufgespannt, bis es wieder trocken ist. — Holzklammern und Waschkörbe werden einmal im Jahr wie Holzgeschirr gereinigt. (Siehe Seite 623).

Die Waschkörbe nebst Klammern und Seil, letzteres in ein Tuch gewickelt, werden nach jedem Gebrauch pünktlich an staubfreiem Orte aufbewahrt. Die ausgebürsteten Zuber und Kübel kommen in den Keller, oder sonst einen kühlen Raum und zwar umgestürzt, damit die eisernen Reife nicht abfallen. Um diese vor Rost zu schützen, reibt man sie von Zeit zu Zeit mit etwas Leinöl ein. Der Waschkessel wird ausgebürstet und trocken gerieben: eiserne Kessel werden leicht eingefettet. Den Rost befreit man von Schlacken und Asche.

In eisernem Waschkessel darf nie Sole oder sonstiges salzhaltiges Badewasser erhitzt werden, da dies ein Rosten des Kessels zur Folge hat.

10. Das Bügeln und Stärken der Wäsche.

Um der Wäsche ein hübscheres Aussehen zu geben und sie auch beim Gebrauche möglichst lange schön zu erhalten wird sie gebügelt. Diese Arbeit muß pünktlich ausgeführt werden, denn schlechtgebügelte Wäsche wird rascher schmutzig. Durch richtiges Bügeln wird nämlich die Wäsche etwas steif, sie bekommt eine leichte Appre-

tur, wie man sagt, und infolgedessen kann der Schmutz in den Stofffasern nicht so leicht eindringen.

Die Wäsche muß beim Bügeln leicht feucht sein, am besten ist es, wenn man sie bügeltrocken abnehmen und sofort bügeln kann. Ist jedoch die Wäsche vollständig ausgetrocknet, so wird sie einige Stunden vor dem Bügeln durch Einsprengen mit Wasser befeuchtet. Diese Arbeit wird auf einem reinen unpolierten Tische vorgenommen. Man sieht dabei jedes Wäschestück genau durch und legt beschädigte Wäsche zum Flicken beiseite. Auch der geringste Schaden darf nicht übersehen werden. Blöde Stellen entdeckt man am leichtesten, wenn man das Wäschestück gegen das Licht hält. Zum Einsprengen legt man die Wäsche Stück für Stück glatt auf den Tisch und bespritzt sie mit lauwarmem Wasser; dieses zieht besser ein als kaltes. Man nimmt etwas Wasser in die hohle Hand udn läßt es zwischen den Fingern langsam durchtropfen. Die Wäsche darf nur ganz leicht eingespritzt werden, da sich sonst Ränder bilden und zum Trockenbügeln mehr Zeit und Brennmaterial gebraucht wird. Die eingespritzte Wäsche wird dem Längefaden nach gestreckt und dadurch wieder in die richtige Form gebracht. Bügeltrockene Wäsche muß ebenfalls gestreckt werden. Sodann schlägt man Bündchen, Säume, Spitzen und Stickereien ein, legt und rollt es möglichst glatt und fest zusammen. Von kleineren Wäschestücken, wie Taschentüchern, Untertaillen usw. wickelt man mehrere Stücke in eine Rolle. Die Wäscherölllchen legt man glatt in einen ausgelegten Wäschekorb und läßt diese Wäsche mehrere Stunden, am besten über Nacht stehen, damit die Feuchtigkeit gleichmäßig durchzieht.

Glatte Wäschestücke werden gleich beim Einsprengen gestreckt, pünktlich zusammengelegt und hierauf in gut eingerichteten Haushaltungen gemangt. Dadurch wird die Wäsche rasch glatt. Das Mangen hat außerdem den Vorteil, daß das die Stoffasern immerhin etwas angreifende Bügeln erspart wird. Man bügelt sodann nur noch Monogramme und Stickereien auf der linken Seite auf Flanell aus und überbügelt das zusammengelegte Wäschestück. Küchenwäsche wird nur gemangt. In Ermangelung einer Mange sucht man durch Beschweren mit Büchern und dergl. schweren Gegenständen die zusammengelegte, glatte Wäsche für das Bügeln vorzubereiten.

Bevor man mit dem Bügeln beginnt, werden alle dazu nötigen Geräte gut vorgerichtet, damit die Arbeit ohne Aufenthalt vor sich gehen kann. Gut vorgerichtet ist halb gearbeitet. Zum Bügeln benützt man einen Tisch mit unpolierter und ungestrichener Platte, der nicht zu hoch, aber auch nicht zu nieder sein darf. Darüber legt man glatt den Bügelteppich, der aus Wolle oder Baumwollflanell bestehen kann. Derselbe wird zum Schutze mit einem möglichst nahtlosen, weißen Bügeltuch aus Leinen und Baumwolle belegt, das mit Bän-

dern an den Tischfüßen oder eingeschraubten Ösen befestigt wird, damit es faltenlos und straff aufliegt. Wenn nötig, steckt man es an den Ecken unter der Tischplatte noch mit Sicherheitsnadeln übereinander, damit es nicht Falten werfen kann. Das Bügeltuch soll nicht grobfädig sein, da sich sonst die einzelnen Fäden auf feine Wäsche abdrücken.

Beim Bügeln selbst fährt man mit dem zuvor durch Betupfen mit dem nassen Finger auf die Hitze geprüften abgebügelten Eisen langsam, unter starkem Druck dem Längefaden nach über das Wäschestück, bis dasselbe glatt, trocken und etwas steif ist. Fährt man zu rasch hin und her, so wird die Wäsche wohl trocken, aber nicht steif und nicht ganz glatt. Spitzen, Monogramme und Stickereien werden auf der linken Seite auf weicher Unterlage aufgedrückt. Weiße Wäsche wird stets auf der rechten Seite gebügelt. Bänder streicht man mit dem Falzbein oder einem Messerrücken glatt aus und bügelt nach.

Nach dem Bügeln wird die Wäsche gleichmäßig zusammengelegt. Um die einzelnen Sorten gleich breit falten zu können, benützt man häufig als Maß einen Pappdeckel, der die gewünschte Größe der betr. Wäschestücke hat. Man läßt die Wäsche, wenn möglich an der Sonne noch vollständig austrocknen und setzt sie hierauf pünktlich in den Wäscheschrank ein. Dabei legt man die frische Wäsche stets zu unterst, damit alle gleichmäßig abgenützt wird. Das Umbinden der einzelnen Stöße mit Bändern ist hübsch aber zeitraubend.

Um einzelnen Wäschestücken einen besseren Halt zu geben, werden sie *gestärkt*. Stücke, die sehr steif werden sollen, wie Herrenhemden, Kragen, Manschetten u. dgl. stärkt man mit roher Stärke. Schürzen, Blusen, Unterröcke usw. behandelt man mit gekochter Stärke. Sehr feine Blusen, Tüllspitzen, Einsätze und ähnliches kann man mit aufgelöster Gelatine steifen.

Für *rohe Stärke* rechnet man für 5—6 Herrenhemden und etwa 20 Kragen ¼ Pfd. Reisstärke, 1 l Wasser und 1 Teelöffel Borax, den man in wenig kochendem Wasser auflöst. Die Stärke wird in einer Schüssel mit etwas lauwarmem Wasser glatt verrührt, nach 5 Min. mit dem übrigen Wasser verdünnt und mit dem Boraxwasser vermischt. Der rohen Stärke gibt man noch etwas Glyzerin zu, um das Bügeln zu erleichtern. Die zu stärkenden Wäschestücke drückt man nach und nach in die Stärke ein, wringt sie aus und reibt zwischen den Händen die Stärke tüchtig ein. Kragen und Manschetten legt man glatt auf ein reines Tuch, rollt dieses fest zusammen und läßt die Wäsche bis zum Bügeln mindestens 1 Std. liegen. Herrenhemden werden nach dem Stärken so gerollt, daß Brust, Bündchen und Manschetten zwischen den ungestärkten Stoff zu liegen kommen. Das

Bügeln der Stärkwäsche erfordert Übung und Gewandtheit und muß besonders erlernt werden.

Für gekochte Stärke rechnet man für ¼ Pfd. Stärke etwa 3—4 l Wasser. Zu der mit etwas lauwarmem Wasser verrührten Stärke gibt man rasch unter stetem Rühren das stark sprudelnde Wasser und rührt weiter, bis die Stärke ein gleichmäßiges, durchscheinendes Aussehen hat. Man gibt sodann noch ein Stückchen Wachs zu, verrührt dieses nach dem Auflösen gut mit der Stärke und läßt sie etwas abkühlen. Die Wäsche soll bei Anwendung von gekochter Stärke noch vollständig naß sein, damit die kleisterartige Masse besser in die Stoffasern eindringen kann. Hat man mehrere große Stücke zu stärken, so verteilt man die Stärke in mehrere Gefäße, damit die Wäschestücke alle gleich steif werden. Das gleiche ist zu beobachten, wenn man der Stärke Cremefarbe zugegeben hat, da sonst die einzelnen Stücke in der Farbe verschieden werden. Die gestärkte Wäsche wird zwischen den Händen geklopft, aufgehängt, getrocknet und vor dem Bügeln eingespritzt.

Blusen aus Satin u. dgl. steift man leicht mit Gelatine. Für eine Bluse löst man 3—4 Blatt Gelatine in etwas kochendem Wasser auf, verdünnt mit 1 l Wasser zieht das feuchte Wäschestück durch und behandelt es weiter wie mit Kochstärke gestärkte Wäsche.

11. Das Ausbessern der Wäsche.

Das Ausbessern der Wäsche wird jeweils vor dem Bügeln der betreffenden Stücke vorgenommen. Je kleiner der Schaden ist, desto rascher ist er natürlich ausgebessert und desto weniger Material braucht man dazu. Durch große Flickarbeit verliert außerdem ein Wäschestück sehr am Aussehen. Abgesprungene Knöpfe und aufgegangene Nähte sind Schäden, deren Beseitigung keine besondere Übung kostet; dagegen kann schönes Stopfen und Flicken als Kunst angesehen werden, die wie jede andere Kunst erlernt sein will. Je früher mit dem Erlernen begonnen wird, desto größer wird natürlich die Fertigkeit im Flicken sein.

Von der geschädigten Wäsche trennt man die Stücke, deren Ausbesserung längere Zeit bedarf und flickt zuerst die kleinen Schäden, damit man nicht so lange die Flickwäsche daliegen hat.

Eine Flickarbeit wird als schön bezeichnet, wenn sie möglichst unsichtbar ist. Am schönsten kann demnach durch Stopfen ausgebessert werden, denn dabei werden die beschädigten oder fehlenden Fäden durch Einziehen von neuen ersetzt. Zum Stopfen benützt man eine lange, dünne Nadel und leicht gedrehtes, weiches Garn. Die Stärke des Stopfgarnes muß der Stärke des Stoffadens angepaßt

sein. Die Stopfarbeit wird auf der linken Seite des Wäschegegenstandes ausgeführt. Blöde Stellen werden nach einer Richtung gleichmäßig und leicht überstopft. Bei größeren Schäden zieht man zuerst die Länge-, sodann die Querfäden ein. Beim Umwenden bleiben kleine Garnschlingen stehen, weil in der Wäsche das neue Garn eingeht.

Beim Einsetzen von Stücken verwende man keinen ganz neuen Stoff, da dieser in der Stärke nicht zum alten paßt und auch beim Waschen eingeht. Hat man nur neuen zur Verfügung, so muß dieser zuvor gebrüht, farbige Stoffe müssen eventuell an der Sonne etwas gebleicht werden. Die Stücke werden meist links eingesetzt. Die schadhafte Stelle wird fadengerade herausgeschnitten. Der Durchmesser des einzusetzenden Stückes muß 3—4 cm größer sein. Beim Einsetzen achte man darauf, daß der Längefaden des Flicks mit dem des Wäschegegenstandes gleich läuft. Bei karierten oder gestreiften Stoffen muß Muster auf Muster passen. Je dünner und abgebrauchter ein Stoff ist, desto leichter muß die Naht ausgeführt werden, da durch eine feste Naht der Stoff leicht zerreißt. Die Ecken werden fadengerade ausgeführt.

Wird ein Leintuch in der Mitte blöde, so wird es gestürzt, d. h. man trennt die mittlere Naht vorsichtig auf oder, wenn das Tuch nahtlos ist, schneidet man es fadengerade durch, säumt es ein und näht das Tuch mit den Außenkanten wieder zusammen. Der gute Teil kommt dadurch in die Mitte, während der abgenützte geschont bleibt.

Beim Stopfen der Strümpfe ist es sehr vorteilhaft, kleine Schäden mit dem Maschenstich auszubessern, da diese Flickarbeit völlig unsichtbar ist. Mit Maschenstich stopft man auf der rechten Seite. Gitterstopf wird links ausgeführt und häufig bei größeren Schäden angewendet. Sind einzelne Teile, wie Ferse, Spitze oder Kniee sehr zerrissen, so werden diese Teile ein- bezw. angestrickt. Nadeln und Garn müssen gut zum Strumpf passen. Nach dem Einstricken werden auf der linken Seite alle Fäden pünktlich verwahrt. In gewobene Strümpfe werden Stücke mit dem verborgenen Stich eingenäht. Die Stücke entnimmt man dem noch guten Teil eines abgetragenen Strumpfes.

12. Die Instandhaltung der Kleider.

Ebenso wichtig wie die Instandhaltung der Wäsche ist die der Kleider. Durch richtige Behandlung behalten dieselben ihr gutes Aussehen und Neuanschaffungen bleiben erspart.

Durch die Kleidung wird der Körper vor Staub und schädlichen Witterungseinflüssen geschützt. Im Winter besteht die Kleidung aus

schlechten Wärmeleitern, um die Körperwärme auf der normalen Höhe zu erhalten. Für Sommerkleider wählt man dagegen leichte, helle Stoffe. Die Kleidung soll aber nicht nur der Witterung, sondern auch dem Alter und den Verhältnissen angepaßt werden. Man kleide sich nicht zu leicht, aber auch nicht zu warm; denn weise Abhärtung ist der Gesundheit sehr zuträglich. Kopf und Hals halte man kühl, Füße und Unterleib dagegen warm. In der Übergangszeit sei man in der Wahl der Kleidung besonders vorsichtig, da man sich leicht Erkältungen zuzieht, die leicht schwere Erkrankungen im Gefolge haben.

Was die Wahl der Stoffe und die Machart der Kleidung anbetrifft, so wähle man lieber einen guten, wenn auch teuren Stoff, als kostspieligen Ausputz. Die Kleidung sei einfach und praktisch, ja nicht zu modern; denn dies hat häufig Abänderungen der Kleider und große Ausgaben zur Folge.

Beim Tragen schone man die Kleidung, gute Kleider trage man nie bei der Verrichtung von Küchen- und Hausarbeit, denn dadurch werden sie rasch geringwertig. „Wer die Kleider nicht ehrt, den ehren sie auch nicht", sagt uns ein Sprichwort. Nach dem Ablegen hängt man sie zum Auslüften glatt auf, damit sie nicht zerknittert werden. Sodann werden sie vom Staub befreit. Die geputzten Kleider hängt man über Bügel in einen Schrank, der einen möglichst staubfreien Standort haben soll. Für Herrenbeinkleider benützt man zum Hängen am besten einen sog. Hosenstrecker, wodurch man das viele, übrigens schädliche Bügeln erspart.

Trotz sorgfältiger Behandlung der Kleider kommt es vor, daß sie befleckt sind. Je rascher die Flecken entfernt werden, desto leichter geht es. Bei der Entfernung der Flecken ist stets folgendes zu beachten: Unter die befleckte Stelle legt man einen 4—6fach zusammengefaltetes, reines Tuch zum Aufsaugen der Flüssigkeit. Zum Reiben benützt man möglichst das gleiche Stoffleckchen und versucht an einem nicht sichtbaren Stoffteil, ob das Fleckenmittel die Farbe nicht angreift und keine Ränder hinterläßt. Kann nicht festgestellt werden, wodurch der Flecken verursacht wurde, so probiere man zuerst ihn durch kräftiges Reiben mit demselben Stoffleckchen oder mit lauwarmem Wasser und wenn nötig etwas venezianischer Seife zu entfernen. Dann erst nehme man Benzin oder sonst eine fettlösende Flüssigkeit. Die betreffende Stelle muß stets gerieben werden, bis sie vollständig trocken ist, damit kein Rand zurückbleibt. Ist die Ursache des Fleckens aber bekannt, so richte man sich nach den folgenden Ratschlägen:

Staubflecken, welche nicht durch Reiben verschwinden, werden mit lauwarmem Wasser entfernt und mit demselben Stoff trocken

gerieben. Wenn nötig, benützt man dazu venezianische Seife, die auch als Marseiller Seife bekannt ist.

Gras- und Bierflecken entfernt man ebenfalls mit lauwarmem Wasser und venezianischer Seife.

Fettflecken beseitigt man mit irgendeiner fettlösenden Flüssigkeit, wie Benzin, absolutem Spiritus (96 Proz.), Terpentin, Xylol, Kölnischem Wasser oder dgl. Ist der Flecken nach der ersten Behandlung nicht verschwunden, so wird das Verfahren wiederholt.

Wagenschmierflecken bestreicht man mit etwas Butter. Nach einigen Stunden schabt man sie mit der durch die Fettsäure gelösten Schmiere weg und behandelt die betreffende Stelle mit gereinigtem Terpentin, bis der Flecken beseitigt ist.

Harzflecken beseitigt man mit gereinigtem Terpentin.

Stearinflecken werden zuerst mit dem Fingernagel leicht abgekratzt. Sodann legt man den Stoff zwischen Seidenpapier und bringt ihn vorsichtig in die Nähe der heißen Herd- oder Ofenplatte. Das dadurch verflüssigte Fett wird dabei vom Papier aufgesaugt. Nie sollen Stearinflecken durch Überbügeln unter Seiden- oder Fließpapier entfernt werden; denn infolge des dabei ausgeübten Druckes zieht sich ein Teil des Fettes in den Stoff ein und der Flecken wird stets wieder sichtbar, wenn das Kleidungsstück staubig ist. Aus Tuch und Filz reibt man Stearinflecken mit Watte weg.

Tintenflecken behandelt man sofort mit Zitronensaft oder man legt sie in Milch und läßt diese sauer werden. Darnach kann der Flecken weggewaschen werden. Frische Tintenflecken kann man auch mit Glyzerin und nach einer Stunde mit lauwarmem Wasser und venezianischer Seife herauswaschen.

Frische Kaffee- und Kakaoflecken werden sofort in kaltem Wasser ausgewaschen, ältere einige Zeit in Glyzerin gelegt und sodann mit lauwarmem Wasser ausgewaschen.

Frische Obstflecken übergießt man in Stoffen, welche heißes Wasser ertragen, mit hohem Strahl mit kochendem Wasser. Ältere Flecke werden mit Schwefeldampf entfernt. Der brennende Schwefel wird in einen Holz- oder Emaileimer gestellt (Blumenuntersatz), das befleckte Wäsche- oder Kleidungsstück darüber gespannt, wobei man nicht vergessen darf, die Fleckstelle immer naß zu halten. Um ein Verbrennen des Stoffes zu verhüten, muß zwischen Stoff und Schwefel ein Zwischenraum von etwa 40 cm sein.

Rotweinflecken werden in Wollstoffen mit Antichlor bestrichen, sofort mit pulverisierter Weinsteinsäure bestreut und zuletzt mit wenig warmem Wasser ausgewaschen und die betreffende Stelle wieder gut trocken gerieben.

Weißweinflecken werden mit lauwarmem Wasser entfernt.

Blutflecken legt man sofort in kaltes Wasser und reibt sie, wenn nötig, mit venezianischer Seife heraus. Nach dem Betupfen mit frischem Wasser wird die Stelle trocken gerieben.

Flecken von Salmiak, Kalkmilch u. dgl. werden mit Zitronen- oder Essigsäure beseitigt, dabei darf man aber das Nachwaschen mit lauwarmem Wasser und das Trockenreiben nicht vergessen.

Nicht zu starke Schweißflecken werden mit einer Lösung, bestehend aus 3 Teilen Äther, 3 Teilen 96 % Spiritus und einem Teil Salmiakgeist entfernt.

Jodflecken müssen sofort mit Weingeist oder Seifenspiritus vorsichtig herausgerieben werden, wobei das Tuch, womit der Weingeist aufgetragen wird, öfters gewendet werden muß.

Zerknitterte oder durch Regen oder Schneemassen verdorbene, sowie spieglig gewordene dunkelfarbige Kleidungsstücke, oder auch Herrenkleider, welche befleckt sind, werden aufgedämpft. Das vorher von Staub und Fettflecken befreite Kleidungsstück wird über ein Bügelbrett oder auf einen Bügeltisch gebreitet. In etwa 5 l wenig lauwarmes Wasser gibt man ½ Eßlöffel Salmiakgeist, oder bei empfindlichen Farben 1 Teelöffel Terpentin, taucht ein kräftiges Handtuch hinein und legt es leicht ausgedrückt, über den Stoff. Mit einem sehr heißen Bügeleisen fährt man langsam über das Tuch, entfernt letzteres nach dem Überbügeln einer Stoffbahn und bürstet den Stoff noch während des Dämpfens und zwar dem Längsfaden nach. Die Wollfasern werden dadurch gelockert und verleihen dem Kleidungsstück ein besseres Aussehen. Nach dem vollständigen Aufdämpfen des betreffenden Kleidungsstückes wird dasselbe auf der linken Seite vollständig trocken gebügelt und zum Nachtrocknen über einen Bügel oder Ständer gehängt.

Oder man kocht eine sehr starke Panamalauge und gießt sie nach dem Erkalten durch ein Tuch. Alsdann wird die Lauge mit dem Schneebesen so lange geschlagen, bis sich an der Oberfläche ein dicker Schaum gebildet hat. Mit diesem Schaum werden die spiegelig oder trüb aussehenden Kleidungsstücke kräftig gebürstet und zum Nachtrocknen über einen Bügel gehängt.

Um dunkelfarbige Kleider, Schürzen u. dgl. aufzufrischen, bürstet man sie mit einem Sud aus Efeublättern, den man auf folgende Weise herstellt: Eine große Hand voll Efeulaub wird mit 2—3 l Wasser beigestellt und einige Stunden gekocht. Nach dem Bürsten läßt man die Kleidungsstücke glatt aufgehängt abtrocknen und bügelt sie noch feucht auf der linken Seite.

Sind dunkelfarbige Kleider sehr schmutzig geworden, dann reinigt man sie nach einer vorgenommenen Farbprobe mit

Panama- oder Efeulauge. Sie werden dazu ¼ Std. in die lauwarme Brühe (24—26° C) eingeweicht und sodann durch Drücken und Kneten, nicht Reiben, vom Schmutz befreit. Sodann nimmt man Blusenröcke u. dgl. unausgewrungen aus der Brühe, schwenkt sie wenn notwendig in frischer Lauge und hängt sie am Bund sorgfältig auf. Die abziehende Flüssigkeit sammelt sich nun im Rocksaum und streckt durch die Schwere des Wassers die Stoffasern, wodurch ein Bügeln fast unnötig wird. Nur der langsam trocknende Rocksaum oder Kleidungsstücke, die man nach dem Schwenken ausgedrückt, in große Tücher eingeschlagen hatte, werden feucht auf der linken Seite glatt gebügelt. Die zu verwendende Efeulauge muß aber so kräftig sein, daß beim Schlagen mit einem Schneebesen Schaum entsteht. Bei Anwendung von Panamalauge ist darauf aufmerksam zu machen daß zu warme Brühe (über 26° C) Wollstoffe entfettet und sie dadurch hart werden. Die Panamalauge kann auf verschiedene Art hergestellt werden. Soll sie schwach sein, so überbrüht man eine Handvoll Panamaspäne mit 4—5 l Wasser und läßt sie einige Zeit ziehen. Stärker wird die Lauge, wenn man die Späne in das kochende Wasser gibt und 1 bis 1½ Std. mitkochen läßt. Um den Spänen möglichst alle Lauge zu entziehen, stellt man sie mit kaltem Wasser bei und kocht sie 2—3 Std.

Trüb gewordene, weiße und hellfarbige Tuchkleider, Filz, helle Wollstoffe, seidene Blusen usw. behandelt man mit Magnesia, die man mit Benzin zu einem dicken Brei angerührt hat. Man bestreicht damit die schmutzigen Stellen und läßt den Brei darauf vollständig trocknen. Sodann wird der Stoff gründlich im Freien — Hof oder Garten — gebürstet, bis alle Magnesia entfernt ist.

Beschmutzter Samt wird mit einem Tuch, das man in Petroleum oder Terpentin getaucht hat, abgerieben und mit reiner Bürste trocken gebürstet. Ist der Samt zerdrückt, so feuchtet man ihn auf der linken Seite an und bügelt ihn links frei in der Luft trocken. Der Stoff muß beim Aufdämpfen glatt ausgespannt sein. Wenn nötig, wiederholt man das Verfahren, bis alle Samtfasern wieder aufrecht stehen. Baumwollsamt kann in einer Seifenlösung mit einem Zusatz von 1 Eßl. Petroleum gewaschen werden, es muß, wenn ein Schwenken notwendig erscheint, dem lauwarmen Wasser Seife zugesetzt werden.

Deckchen, Spitzenkragen, Schleier u. dgl. werden in lauwarmem Wasser, dem man etwas Borax und Salmiak zugegeben hat, wenn nötig mit venezianischer Seife, vorsichtig gewaschen und klar nachgeschwenkt. Sollen sie leicht gesteift werden, so löst man in etwas kochendem Wasser 1—2 Blatt zuvor eingeweichte Gelatine auf, verdünnt mit etwa ¼ l kaltem Wasser und zieht die zu steifenden

Stücke durch. Sodann werden sie leicht ausgedrückt. Eine Tischplatte wird straff mit einem Bügelteppich belegt, den man mit einem weißen, reinen Tuch bedeckt und darauf spannt man Spitzen, Kragen, Schleier usw. mit rostfreien Stecknadeln zum Trocknen aus. Man zieht dabei die Stücke in ihre richtige Form und legt die rechte Seite nach unten. Für Stehkragen formt man mit reinen Tüchern einen passenden Hals. Feine Spitzen werden vor dem Waschen auf ein leichtes, reines Tuch aufgenäht. Vorstecker, die nicht gut zu trennen sind, werden in Benzin gewaschen und zum Trocknen ebenfalls aufgesteckt. Schwarze Spitzen reinigt man in starker Panamalauge, zieht sie nach dem Schwenken durch Spiritus, worauf sie auf eine Flasche oder ein Wellholz, in schraubenförmigen Windungen aufgerollt werden. Mehrere Lagen Spitzen dürfen aber nicht übereinanderkommen.

Buntbestickte Decken, Sofakissenbezüge u. dgl., sowie helle Kleider und empfindliche Blusen werden vor dem erstmaligen Waschen, um ein Ausfließen der Farben zu verhindern, durch Essigwasser gezogen. Zum Waschen verwende man, wenn äußerst möglich, Regen- oder Flußwasser, wenn nicht zu haben, wird in Brunnenwasser der Kalk durch Borax ausgeschieden. Das Waschwasser wird aus Wasser und geschnitzelter Gallseife hergestellt und bei einer Temperatur von nicht über 28° C verwendet. In Ermangelung von Gallseife oder aus Sparsamkeitsrücksichten stellt man die Wäschbrühe aus 6 l Regenwasser, 30 g Kern- oder noch besser venezianischer Seife und ¼ l Ochsengalle her. Die zu reinigenden Stücke werden eins nach dem andern, die helleren zuerst, rasch und gründlich durchgerieben. Sodann wird das Wäschestück gut geschwenkt, vorsichtig und fest ausgewrungen und glatt zwischen ein reines Tuch so eingerollt, daß nicht zwei Farben übereinander liegen. Je rascher das Wasser wieder aus dem Wäschestück herausgezogen wird, je sicherer darf man mit einem guten Erfolg des Reinigens rechnen. Es ist darum zu empfehlen, das feucht gewordene Einschlagetuch nochmals durch ein trockenes zu ersetzen. In halbfeuchtem Zustand werden die gewaschenen Gegenstände auf der linken Seite, bei gestickten Decken u. dgl. mit einer dicken Flanellunterlage, gebügelt.

Straußenfedern kann man, wenn sie aufgegangen sind, vorsichtig durch Streichung der Enden mit einer Schere kräuseln oder man legt sie auf einer Platte in den nur noch warmen Backofen.

Beim Wechsel des Sommer- und Winterhalbjahres werden jeweils die Sommer- bezw. Winterkleider zweckmäßig verwahrt. Am empfehlenswertesten ist dazu ein dichter Schrank, der innen mit einem Vorhang versehen ist. Die Kleider werden vor der Aufbewahrung gründlich gebutzt und, wenn nötig, ausgebessert. — Um die Motten abzuhalten, steckt man in die Taschen Naphtalin oder Kampfer. Die Naphtalinkugeln kann man auch in kleine Mullsäckchen nähen und

an die Kleider heften. Die Kleider hängt man über Bügel, deren Enden man dick mit Papier umhüllt, damit die Kleider glatt hängen. Sommerkleider, Blusen und weiße Unterröcke werden gewaschen, in reine Tücher gerollt und aufbewahrt.

Gummimäntel u. dgl. Stücke dürfen nicht in kalten Räumen aufbewahrt werden, da sie dadurch hart und brüchig werden. Ist dies doch vorgekommen, dann reibe man sie mit starkem Salmiakwasser ab.

Will man Kleider in Kisten verwahren, so belegt man diese mit frischem Zeitungspapier und etwas Kienholz. Die Druckerschwärze und das Harz sind Schutzmittel gegen Motten. Die Röcke legt man möglichst glatt zusammen und steckt zwischen den Bug beim Übereinanderschlagen eine Rolle Papier, damit der Stoff nicht zerdrückt wird. Seidene Kleidungsstücke bewahre man stets hängend auf. Durch Zusammenlegen wird die Seide brüchig. Bemerkt man, daß Motten an den Kleidern sind, so bringt man dieselben in das Freie, klopft sie im Sonnenschein und bürstet sie. Durch das Klopfen der Kleider werden die Motteneier zerstört und fallen ab. Kommen die Eier zum Ausschlüpfen, so fressen die Maden den Stoff durch und dadurch entstehen die Löcher.

Besondere Aufmerksamkeit muß man beim Aufbewahren dem Pelzwerk widmen. Die Schachteln werden mit frisch gedrucktem Zeitungspapier ausgelegt und die Pelze sorgfältig hineingegeben, so daß die Haare in die richtige Lage kommen. Nachdem man sie noch mit Kampfer belegt und mit Zeitungspapier bedeckt hat, werden die Schachteln gut verschnürt. Es ist zu empfehlen, im Sommer ein- bis zweimal Nachschau zu halten.

13. Die Reinigung der Handschuhe.

Die Reinigung hat sich ganz nach dem Material und der Farbe zu richten, welche bei der Herstellung der Handschuhe zur Anwendung kamen.

Einfache weiße Handschuhe aus Baumwolle oder Leinengarn u. dgl. werden mit lauwarmem Wasser, wenig Soda und Kernseife ein- bis zweimal gewaschen, geschwenkt, wenn nötig gebläut und zwischen reinen Tüchern getrocknet, wobei man darauf achtet, daß etwaige Druckknöpfe gut verwahrt sind und keine Rostflecken verursachen können. Statt Soda kann man auch 1 Teelöffel Salmiak verwenden.

Weißwollene Handschuhe werden wie Wollwäsche gereinigt. Siehe Seite 641.

Farbige Handschuhe werden vor dem erstmaligen Reinigen ¼ Std. in kaltes Essigwasser gelegt. Beim Waschen, das in lau-

warmem Wasser und mit Hilfe von Kernseife, oder bei kostbaren Handschuhen mit venezianischer Seife geschieht, hat man zu beachten, daß stets nur ein Paar und zwar gleich fertig gewaschen wird. Das längere Liegen im Wasser löst den Farbstoff auf oder verändert den Farbton. Bei empfindlichen Farben gibt man in das Schwenkwasser etwas Essig. Das Trocknen erfolgt ebenfalls eingeschlagen zwischen reinen Tüchern.

Schwarze Handschuhe wäscht man in lauwarmer Panamabrühe und trocknet die Handschuhe zwischen Tüchern.

Beim Waschen von weißseidenen Handschuhen ist besondere Vorsicht geboten, damit sie nicht gelb werden. Man wasche sie deshalb ja nicht in heißem, sondern nur in lauwarmem Wasser mit venezianischer Seife. Dem Wasser gibt man etwas Borax zu. Nach dem Schwenken in ebenfalls nur lauwarmem Wasser trocknet man die Handschuhe zwischen Tüchern.

Weiße Glacéhandschuhe werden mit Benzin gereinigt und zwar darf die Arbeit nur bei Tageslicht vorgenommen werden, da Benzin sehr feuergefährlich ist.

Die Handschuhe werden in einem engen Gefäß mit Benzin begossen und ¼ Std. gut verschlossen in heißes Wasser gestellt. Warmes Benzin löst den Schmutz besser. Sodann nimmt man das Gefäß aus dem Wasser heraus und sucht die Handschuhe durch Drücken und Kneten vom anhaftenden Schmutz zu befreien. Ist dies erreicht, wird ein Handschuh ausgedrückt, wenn das Benzin sehr schmutzig ist, in frischem geschwenkt und sodann über eine Hand gezogen. Zum Trockenreiben, das sehr leicht erfolgen muß, verwendet man ein sehr abgewaschenes, weiches Taschentuch. Dem ersten Handschuh folgt der zweite usw. bis alle trocken gerieben sind. Nun reibt man sie mit Talkum ein (in Drogerien käuflich), damit das Leder wieder etwas Fett erhält, weich und glänzend wird. Vor dem Aufbewahren hängt man die Handschuhe zum Verdunsten des noch im Handschuh befindlichen Benzins in den Durchzug.

Dänische Handschuhe werden wie Glacéhandschuhe gereinigt, doch dürfen diese nicht mit Talkum eingerieben werden.

Benzin, welches beim Reinigen von weißen und farbigen Handschuhen zurückbleibt, kann nach dem Filtrieren durch wenig Watte stets wieder zum Reinigen von dunkelfarbigen Handschuhen verwendet werden.

Für weiße wildlederne Handschuhe mischt man unter 1 l lauwarmes Wasser 2 Eßlöffel Salmiak und 2 Eßlöffel Stearinöl, wäscht darin die Handschuhe, schwenkt sie, wenn nötig, in der gleichen Mischung und trocknet sie im Schatten unter Durchzug. Farbige Wildlederhandschuhe werden in einer dicken, lauwarmen Seifenlösung gewaschen und in einer solchen auch geschwenkt und links gewendet in

temperiertem Raum getrocknet. Während des Trocknens reibt man von Zeit zu Zeit das Leder, damit es weich und geschmeidig wird. Wildlederne Handschuhe kann man nicht selbst auffärben.

14. Die Instandhaltung der Schuhe.

Die großen Ausgaben für die Instandhaltung und Ergänzung der Fußbekleidung zwingen die Hausfrau der Behandlung der Schuhe ihre ganz besondere Aufmerksamkeit zuzuwenden. Die erste Bedingung ist, den Einkauf stets nur in zuverlässigen Geschäften vorzunehmen, denn der Laie kann selten die Güte des Leders beurteilen und heutzutage wird häufig minderwertiges Leder verarbeitet. Neue Sohlen werden 2—3 Wochen vor dem Gebrauche so oft mit Leinöl eingerieben, bis das Leder kein Öl mehr aufnimmt. Man hat dabei darauf zu achten, daß kein Öl auf das Oberleder fließt. Alsdann hänge man die Stiefel bis zum Gebrauche auf, damit die Sohlen von der Luft umzogen werden. Beschädigte Schuhe lasse man sofort ausbessern, da durch größere Flickarbeit das schöne Aussehen verloren geht. Auch kleine Schäden, wie aufgeplatzte Nähte, schiefgeratene Absätze u. dgl. müssen baldigst beseitigt werden. Das Tragen von Stiefeln mit schiefen Absätzen ist eine Schädigung des Fußgelenkes und nimmt der Fußbekleidung die gute Form.

Beschmutztes Schuhwerk einige Tage stehen zu lassen bis zur Reinigung macht das Leder rissig. Nasses Leder läßt man langsam trocknen. Sind Schuhe mit Schneewasser getränkt, so bürstet man sie mit lauwarmem Wasser ab, füllt sie mit Spreu, oder wenn man öfters solches Schuhwerk zu behandeln hat, mit weißen getrockneten Bohnen und reibt sie so lange sie noch halb feucht sind, mit Stiefelfett tüchtig ein. Durch das Füllen mit Spreu oder Bohnen wird das Einschrumpfen des Leders verhütet. Das Füllmaterial muß nach Gebrauch getrocknet werden.

Die Pflege der Schuhe richtet sich nach der Art des Leders. Den größten Schaden erleiden die Schuhe dadurch, daß Wichse, Paste u. dgl. auf schlecht gereinigtes Leder aufgetragen wird.

Stiefel aus Rindsleder oder Boxkalf, also derberes Schuhwerk wird mit einer guten Wichse behandelt. Das Glänzen erfolgt mit einer weichen, sogenannten Wichsbürste, die von Zeit zu Zeit in Salmiakwasser gereinigt werden muß. Es empfiehlt sich, gewichstes Schuhwerk alle paar Tage durch Abbürsten mit kaltem Wasser von der alten Wichse zu befreien und das Leder in halbfeuchtem Zustand wieder mit Fett zu versehen.

Schuhe aus Chevreauleder werden nach dem gründlichen Reinigen am besten mit einer farblosen Paste eingerieben. Die Paste

wird bei farbigem Leder Stelle für Stelle eingerieben, wobei man das Läppchen immer wieder wechselt. Sollten noch Flecken vorhanden sein, verwendet man Fleckenwasser (in jedem guten Schuhgeschäft käuflich).

Schuhe aus Wildleder reibt man nach der Entfernung des Schmutzes mit Rauhpapier (Glaspapier) um das Leder wieder aufzurauen und gleichzeitig die Flecken zu entfernen. Nach dieser Behandlung erfolgt noch ein Auffrischen mit einem dazu käuflichen Puder oder Stift.

Schuhe aus Leinen werden nach dem Entfernen des Staubes mit einm Putzstein gereinigt. Man taucht dazu ein Schwämmchen in kaltes Wasser, fährt fest damit über den Stein und hierauf über den Schuh. Dieser wird, nachdem der Kamerad auch so behandelt ist, mit demselben an der Luft, ja nicht an der Sonne, getrocknet und zuletzt mit einer Bürste abgebürstet.

Lacklederschuhe dürfen nicht mit einer Bürste, sondern nur mit einem Wolltuche gereinigt werden. Alsdann reibt man sie mit Lackpaste ein und poliert sie blank. Werden die Schuhe im Winter in einem kalten Raum aufbewahrt, müssen sie vor dem Anziehen zur Erwärmung einige Zeit in einen warmen Raum gebracht werden. Werden sie kalt angezogen, erhält das Leder Risse.

Gummischuhe werden nach dem Trocknen mit einem Tuche vom Schmutz befreit. Gewaschen werden sie nur, wenn äußerst notwendig und nie am Ofen getrocknet. Ältere Gummischuhe reibt man von Zeit zu Zeit mit wenig Glyzerin ein. Sie dürfen nicht in luftdicht verschlossenem Behälter aufbewahrt werden. Sind sie durch unrichtige Aufbewahrung hart geworden, reibt man sie mit Salmiakwasser ab.

Will man gebrauchtes derberes Schuhwerk für längere Zeit aufbewahren, entfernt man vorher die Wichse durch Abwaschen, fettet die Schuhe ein und hängt sie an einen luftigen Ort. In verschlossenen Kisten werden sie schimmelig.

Inhaltsverzeichnis.

Nahrungsmittelkunde.

Seite

Die Ernährung 5
Das Wasser 9
Die Milch 10
Die Fette 12
Das Ei 14
Das Getreide 15
Die Kartoffel 17
Das Fleisch 19
Die Eingeweide 22
Die Fische 24
Das Wild 29
Die Gemüse 34
Die Pilze 36
Die Hülsenfrüchte 38
Das Obst 40
Die Hefe und andere Lockerungsmittel 42
Die Gewürze 43
Kaffee, Tee, Kakao 47

Kinderpflege und Ernährung. . . . 571

Haushaltungskunde.

1. Hauswirtschaftliche Buchführung 593
2. Das Decken des Eßtisches und das Auftragen 595
3. Die Wohnung und deren Reinigung 600
4. Die Behandlung der Möbel und sonstiger Zimmergeräte 610
5. Das Bett und seine Behandlung 616
6. Die Küche und deren Reinhaltung 620
7. Der Herd und die Kochkiste 627
8. Die Behandlung der Böden 632
9. Die Behandlung der Wäsche 636
10. Das Bügeln und Stärken der Wäsche 642
11. Das Ausbessern der Wäsche 645
12. Die Instandhaltung der Kleider 646
13. Die Reinigung der Handschuhe 652
14. Die Instandhaltung der Schuhe 654

Kochregeln.

Seite

1. Suppen 52
2. Eier- und Vorspeisen 80
3. Appetit- und Teebrötchen 107
4. Fische, Krebse u. dgl. 111
5. Beigüsse 138
6. Fette 155
7. Ochsenfleisch oder Rindfleisch 157
8. Kalbfleisch 175
9. Hammelfleisch 190
10. Geißlein 194
11. Kaninchen 195
12. Schweinefleisch 196
13. Eingeweide 205
14. Fleischgerichte und Restevertwertung 215
15. Wild 227
16. Haus- und Wildgeflügel 235
17. Kalte und warme Platten 259
18. Gemüse 279
19. Kartoffeln 301
20. Salat 311
21. Kompott 320
22. Mehl-, Milch- und Süßspeisen 324
23. Warme Puddinge 349
24. Aufläufe u. dgl. 355
25. Creme-, Sulz- und andere kalte Süßspeisen 360
26. Speiseeis oder Gefrorenes 373
27. Verschiedene Teigarten 382
28. Hefegebäck 386
29. Torten, Glasuren und Kuchen 406
30. Klein- und Käse-Dessert 451
31. Klein-Backwerk 464
32. Eis- und Blätterteiggebäck, Pralines u. dgl. 494
33. Das Einmachen von Obst und Gemüse 501
    - A. Früchte, sterilisiert 510
    - B. Kompotte mit Pechverschluß 514
    - C. Kompotte in geschwefelten Gläsern 515
    - D. Früchte ungekocht aufzubewahren 515
    - E. Früchte als Marmelade, Mus u. dgl. 516
    - F. Früchte zu Gelee oder Saft verarbeitet 521
    - G. Früchte und Gemüse in Essig (Beilagen) 527
    - Gemüse sterilisiert 532
    - Gemüse durch Gärung haltbar zu machen 537
34. Kalte und warme Getränke 542
35. Die Krankenkost 550

Einfache und feine Speisezettel 566
Speisefolgen für große Festessen 569
Verschiedene Abendessen 570

Berichtigung zum Register.

Grüne Bohnen	nicht	298	sondern	286
Eierhaber Kaiserschmarren	„	330	„	331
Vorrichten der Gans	„	246	„	248
Jägertorte	„	410	„	415
Kirschbombe	„	280	„	380
Kuchen, dicker	„	291	„	391
Pistazienbrötchen	„	470	„	479
Pudding	„	364	„	349
Rindfleischragout	„	163	„	165
Schweinebraten	„	186	„	196
Teltower Rüben	„	388	„	288
Weichselkirschen	„	523	„	527
Weinbeiguß, geschlagener	„	157	„	153
Westfälischer Kalbsnierenbraten	„	184	„	177

Register.

A	Seite
Aal, allgemeines	129
Aal, auf dem Rost gebraten	131
Aal, blau gekocht	129
Aal, gebacken	131
Aal, gerollt, gedämpft	130
Aal im Ofen gebraten	130
Aal im Rotwein gedämpft	130
Aal in Salbei	129
Aal in Sulz	262
Ackersalat	311
Albertchen	467
Alse	129
Ambrosiacreme	364
Ananasbowle	546
Ananaseis	375
Anna-Pralines	499
Anchovisbutter	155
Anisbrot	445
Aniskranz	394
Anisplätzchen	466
Aniszwieback	398
Apfelauflauf	356
Apfelberg	364
Apfel-Charlotte	355
Apfelgelee	521
Apfel, gefüllt	220
Apfel, halbiert, gedämpft	320
Apfel im Schlafrock	452
Apfelkompott	320
Apfelkuchen	436
Apfelkuchen anderer Art	437
Apfelkuchen, gerührt	438
Apfelkuchen mit Gelee überzogen	437
Apfelkuchen mit Hefeteig	437
Apfelküchle	344
Apfelmerinken	355
Apfel mit Sandmasse	356
Apfelpaste	520
Apfelpfannkuchen	330
Apfelschnee	371
Apfelsinencreme	364
Apfelsinencreme and. Art	364
Apfelsineneis	375
Apfelsinentorte	406
Apfelstrudel	345
Apfelpastete	436
Apfeltaschen	451
Apfeltorte	406
Appetitbrötchen	107
Aprikosenbeiguß	151
Aprikosenbombe	379
Aprikosencreme	428
Aprikosencremetorte	406
Aprikosen, sterilisiert	510
Aprikoseneis	378
Aprikosen im Schlafrock	452
Aprikosenkompott	321
Aprikosenkuchen	438
Aprikosenkuchen von getrockneten Früchten	438
Aprikosenmarmelade	516
Aprikosen mit Pechverschluß	514
Aprikosenrahmschnee	372
Ardennenkartoffeln	101
Artischockenböden, gefüllt	281
Artischockenböden, zurichten	280
Artischocken, gedämpft	280
Artischocken, gekocht	279
Arrakbeiguß	151

	Seite
Arrakglasur	426
Asche	132
Aufgezogener Eierkuchen	88
Aufgezogene Hechtschnitten	128
Aufgezog. Schwarzwurzeln	284
Aufgezogener Sellerie	296
Aufgez. Tomateneierkuchen	88
Ausbackteig	386
Ausbeinen des Huhnes oder der Taube, das	241
Ausgestochene Kartoffelklöße	306
Ausgezog. Fastnachtsküchle	336
Austern	105

B

Badener Brötchen	471
Badner-Ring	435
Backfett haltbar zu machen	156
Backhähnchen	239
Backpulvergugelhopf	448
Backpulverteig	384
Ballbäuschen	338
Barbe, blau gekocht	125
Barbe, gedämpft	126
Basler Leckerle, einfach	472
Basler Leckerle, feine	472
Basler Leckerle ohne Honig	473
Bauernhütchen	483
Bauernsuppe	77
Baumstamm	430
Baumstämmchen	455
Baumwollsuppe	66
Bayrisch Kraut	293
Bearnerbeiguß	143
Beefsteaks	169
Beefsteaks, deutsche	173
Behandlung der Einmachständer, die	539
Beigüsse, allgemeines	138
Beiguß, brauner	145
Beiguß nach Cumberland	148
Belgrader Brot	470
Berches	388
Berchtesgadener Kartoffeln	305
Berliner Pfannkuchen	337
Bienenstich	393
Bienenstich mit Backpulver	448
Bierstengel	405
Biersuppe	66
Birkhuhn, gebraten	255
Birkenpilze, gedämpft	299
Birnen, sterilisiert	511
Birnen in Krügen	513
Birnen in Essig und Zucker	527
Birnenkompott	321
Bischofsbrot	445
Biskuitäpfel	342
Biskuitpfannkuchen	330
Biskuitpudding	350
Biskuitrolle	431
Biskuitrolle, einfache	430
Biskuitsuppe	54
Biskuitteig zu Obstkuchen	385
Biskuittorte	407
Bismarckbeiguß	143
Blätterteig	385
Blätterteigbrillen	495
Blätterteighalbmonde	495
Blätterteighörnchen	495
Blätterteigkrapfen	494
Blätterteigpastetchen	94
Blätterteigtorte	408
Blätterteigwaffeln	494
Blitztorte	409
Blumenkohl	281
Blumenkohl, gebacken	282
Blumenkohl im Ausbackteig	282
Blumenkohl, polnischer	282
Blumenkohlsalat	315
Blumenkohlsuppe	66
Blumenkohl zu sterilisieren	532
Blutwurst zu braten	214
Bodenkohlraben	288
Bohnen, eingemachte	286
Bohnen, einzumachen	538
Bohnen, einzumachen, sog. saure	538
Bohnengemüse, weißes	298

	Seite
Bohnen, grüne	298
Bohnen, gedörrt	287
Bohnen in Flaschen einzumachen	539
Bohnensalat, grüner	314
Bohnensalat, weißer	314
Bohnensuppe	76
Bohnen zu sterilisieren	532
Bordeauxbeiguß	145
Brabanterbrötchen	108
Brandenburger Brötchen	475
Braten auf dem Rost, das	192
Bratensaft	147
Bratkartoffeln	303
Bratkartoffeln, französische	304
Bratwürstchen	214
Brauner Beiguß	145
Brauner Sardellenbeiguß	146
Brauner Senfbeiguß	146
Brauner Zwiebelbeiguß	147
Braunes Kalbfleisch	181
Braunmehl	348
Brieschenauflauf	90
Brieschen oder Hirnauflauf mit Reis	208
Brieschen, gebacken	208
Brieschen, gespickt, gedämpft	207
Brieschen in Muscheln	92
Brieschenpastetchen	94
Brieschen, vorzubereiten	207
Brietorte	409
Brioche	387
Brombeeren, sterilisiert	511
Brombeermarmelade	516
Brockelerbsen	284
Brockelerbsensuppe	67
Brötchen mit Wildpretpaste	111
Brotrahmschnee, gefroren	379
Brotsockel	259
Brotsuppe	66
Brotsuppe, geröstete	68
Brottorte	409
Brühkartoffeln	302
Bunter Salat	319
Burgunderpunsch	545
Burgunderschinken	202
Butter auszukochen	155
Butterbeiguß, weißer	139
Butter, braune	154
Butter, schwarze	154
Butterbrezeln	401
Butterbrezeln m. Backpulver	474
Butterbrotauflauf	356
Buttercreme	429
Buttercreme aus Puddingpulver	429
Buttergebäck, feines	476
Butter, klare, zu Fisch und Gemüse	153
Butterklößchensuppe	61
Butterkuchen, einfacher	390
Butterkuchen, feiner	390
Butterkugeln	483
Buttermehlsuppe mit Hühnerlebern	67
Buttermilchsuppe	67
Butterpilze, gedämpft	299
Butterringchen, gespritzt	482
Butter-S	477
Butterteig, feiner	384
Butterteig, feiner, zu Torten V	385
Butterteig zu Obstkuchen	384
Butterweckchen	399

C

	Seite
Champignons, gedämpft	300
Champignons zu sterilisieren	535
Christstollen	390
Consommé (Kraftbrühe)	53
Creme, allgemeine Zubereitungsregeln	360
Creme nach Nesselrode	367
Cremeschnitten	453
Creme zum Füllen von Torten	428

	Seite
Croquant	499
Croquantpralines	499
Cumberlandbeiguß	148
D	
Dampfnudeln	338
Deutscher Tee	543
Dicker Kuchen	391
Diplomatencreme	365
Dresdener Stollen	390
Dürrfleisch	201
Dürrobst	321
E	
Eier auf ital. Art	84
Eier auf Mailänder Art	86
Eierbrötchen	108
Eier, gefüllte	83
Eier, gefüllte, in weißem Beiguß	83
Eiergerstensuppe	55
Eiergerstensuppe, falsche	68
Eierhaber	331
Eierhaber (Kaiserschmarren)	330
Eier, hartgekochte	81
Eier im Becher	83
Eier mit Champignons	84
Eier im Kalkwasser	540
Eier in Muscheln	87
Eier in Wasserglaslösung	540
Eierkäse für Suppen	55
Eier mit Bratensaft	82
Eierkotelettes	85
Eier mit Hering	85
Eier mit Zunge	88
Eier nach Florentiner Art	84
Eier nach Königinnenart	85
Eier nach Lothringer Art	86
Eier nach Metternich	86
Eier nach Simon	87
Eierkuchen, aufgezogener	88
Eierkuchen, französisch	88
Eierkuchen mit gedämpften Eierschwämmchen	89
Eierkuchen nach Nauheim	89
Eierkuchen m. sauren Nieren	89
Eierpastetchen	95
Eier in der Tasche	82
Eierpunsch	545
Eier, russische	87
Eiersalat	317
Eier, sauer	82
Eierschwämmchen, gedämpfte	299
Eier, wachsweich gekochte	81
Eier, weichgekochte	80
Einback	398
Einfacher Butterkuchen	390
Einfache Waffeln	345
Einfache weiße Lebkuchen	473
Eingehüllte Fischspeise	135
Eingemachtes Kalbfleisch	180
Eingemachte Nüsse	528
Eingemachte Preißelbeeren	528
Einlaufsuppe	67
Einmachen von Obst und Gemüse, das	501
Eiskaffee	381
Eispunsch, römischer	381
Eispunsch, russischer	382
Eisrollen (Hippen)	498
Eisrollen, feine	498
Eistorte	409
Eiweißglasur	426
Eiweiß aufzubewahren	541
Endivie, gedämpfte	295
Endiviesalat	312
Englische Grießsuppe	57
Englischer Pudding	350
Englischer Stollen, einfacher	446
Ente, die	247
Ente, gebraten	247
Ente, gefüllt	248
Ente, gesulzt	276
Erbsenbrei	299
Erbsensuppe, gelbe	76
Erbsensuppe, grüne	76
Erbsensuppe m. Schweinsohr	76

	Seite
Erbsen zu sterilisieren	532
Erdbeerbombe	380
Erdbeerbowle	546
Erdbeercreme	365
Erdbeercremetorte	410
Erdbeereis	377
Erdbeeren einzumachen mit Pechverschluß	514
Erdbeeren in Schlagrahm	372
Erdbeere, sterilisiert	511
Erdbeersulz	369
Erdbeerkompott	321
Erdbeerkuchen	439
Erdbeerlikör	548
Erdbeerpunsch	545
Erdbeerrahmschnee	372
Erdbeerschnee, überbackener	359
Essenz zur Orangelimonade	547
Essigbereitung	525
Essigbereitung von Obstabfällen	526
Essiggurken	529
Essigzwetschgen	529
Estragon einzumachen	527
Estragonessig herzustellen	526

F

	Seite
Falsche Eiergerstensuppe	68
Falscher Kaviar	108
Falsche Königinsuppe	69
Falsche Mayonnaise	150
Falsche Morcheln	217
Falsche Pilze	341
Falscher Rehbraten	191
Falscher Salm	273
Falsche Schildkröteneier	74
Falsche Schildkrötensuppe	73
Fasan, gebraten	254
Fastnachtsküchle	336
Fastnachtsküchle, ausgezog.	336
Feines Buttergebäck	476
Feiner Guß für Obsttuchen	451
Feine Waffeln	345
Felchen, gedämpft	132
Felchen oder Äsche	132
Feldhuhn	252
Feldsalat	311
Fingerle	342
Fischauflauf	134
Fischbeiguß, weißer	139
Fischbutter	153
Fische, allgemeines	111
Fischfülle	128
Fischkotelettes	116
Fischklößchen	133
Fischklöße	136
Fischmayonnaise	275
Fischmayonnaise, gesulzt	275
Fischmuscheln	136
Fischpudding	134
Fischsalat	137
Fischschnitten	136
Fischspeise, eingehüllt	135
Fischspeise, schwedische	134
Fläddchensuppe	55
Flaschenbohnen	539
Fleischauflauf	227
Fleischbrötchen zu Tee	110
Fleischbrühe	52
Fleischbrühe mit Ei	54
Fleischbrühe mit Eiern in der Tasche	56
Fleischbrühe mit gestürztem Reis	59
Fleisch einzusalzen	200
Fleischfülle zur Geflügelrolle	242
Fleisch in Sulz	262
Fleischkartoffeln	227
Fleischklöße, gedämpft	172
Fleischkruspeln von Resten	217
Fleischküchlein, gebraten	173
Fleischküchlein, gedämpft	172
Fleischmuscheln	93
Fleischpastete, kalte	266
Fleischpfannkuchen	220
Fleischplatte, kalte	264
Fleischpudding	223
Fleischsalat	218

	Seite
Fleischsulz	260
Fleischsuppe, gewiegte	68
Fleisch zu sterilisieren	539
Flockensuppe	68
Flundern	122
Flundern, allgemeines	120
Fondantglasur	426
Fondantpralines	500
Forellen, allgemeines	131
Forellen, blau	132
Forellen, gebacken	132
Forellen, gebraten	132
Forellen in Sulz	263
Frankfurter Bratwürstchen	215
Frankfurter Brenden	471
Französische Bratkartoffeln	304
Französische Makronen	491
Französische Suppe	56
Französische Suppe ohne Fleischbrühe	56
Französischer Eierkuchen	88
Fricandellen	216
Frischlinge gebr.	234
Froschschenkel, gebacken	137
Froschschenkel in Höschen	137
Fruchtbeiguß	152
Fruchteis	376
Fruchtsaft, ungekocht	524
Fruchtsäfte, sterilisiert	523
Fruchttörtchen	459
Früchte, sterilisiert	510
Frühlingsbrötchen	108
Füllbrötchen	110
Fünf Pfund Früchte	517
Fürstenäpfel	453
Fürstensuppe	74
Fürst Pückler-Bombe	380

G

	Seite
Galantine	241
Gans, das Vorrichten der	246
Gänsebraten v. ält. Tieren	249
Gänsebraten v. jung. Tieren	249
Gänsehals, gefüllter	252
Gänseklein in braun. Beiguß	251
Gänseklein in weiß. Beiguß	251
Gänseleber, gespickt, gedämpft	250
Gänselber in Sulz	261
Gänseleberpastete	268
Gänseleberragout z. Füllen v. kl. Pastetchen u. dgl.	98
Gänseleberterrine	271
Gans, gebraten, mit Äpfeln gefüllt	250
Gans, gebrat. m. Kartoffeln gefüllt	250
Gans, gebraten mit Kastanien gefüllt	250
Gebackener Blumenkohl	282
Gebackenes Brieschen	208
Gebackenes Kuheuter	214
Gebackenes Hirn	208
Gebackene Kalbsbrust	180
Gebackene Kalbsfüße	189
Gebackener Kalbskopf	182
Gebackene Kalbszunge	207
Gebackene Kartoffeln (pommes frites)	303
Gebackene Leber	210
Gebackene Mehlerbsensuppe	59
Gebackenes Ochsenfleisch	215
Gebackenes Ochsenfleisch in Pfannkuchenteig	216
Gebackenes Ochsenfleisch mit Zwiebeln	215
Gebackener Sellerie	296
Gebackene Schinkenbröter	105
Gebackene Tauben	247
Gebähte Weckschnitten	80
Gebrannte Mehlsuppe	73
Gebrannter Reisbrei	327
Gebratener Fasan	254
Gebratene Fleischküchlein	173
Gebratene, gefüllte Hahnen	238
Gebratene Hühnerlebern	100
Gebratene Tauben	246
Gebrühte Klößchensuppe	61

	Seite
Gebrühte Kugeln	343
Gedämpfte Artischocken	280
Gedämpfte Champignons	300
Gedämpfte Eierschwämmchen	299
Gedämpfte Endivie	295
Gedämpfte Fleischklöße	172
Gedämpfte Fleischküchlein	172
Gedämpfte, gespickte Gänseleber	250
Ged. Hammelskotelettes	193
Gedämpfte Herzen	209
Gedämpftes Hirn m. Champignons	99
Gedämpfte Hühner mit Zwiebeln	238
Gedämpfte Kalbsbrust	179
Gedämpfte Kartoffeln	302
Gedämpfter Lauch	295
Gedämpfte Leber	210
Gedämpfte Rebhühner	253
Gedämpfte Sellerieſtengel	296
Gedämpfte Steinpilze	299
Ged. Schweinekotelettes	203
Gedämpftes Weißkraut	292
Gedämpftes Weißkraut mit Dürrfleisch	294
Gedörrte Bohnen	287
Geflügel, das Zerlegen	236
Geflügel, das Vorrichten	235
Geflügel, gedämpft	238
Geflügel in Sulz	262
Geflügel (kaltes), glasiert	264
Geflügelkäse für Suppen	55
Geflügelreste	252
Geflügelrolle von Huhn	241
Geflügelrolle von Puter	246
Geflügelrolle von Taube	247
Geflügel zu sterilisieren	539
Gefrorener Brotrahmschnee	379
Gefrorener Schlagrahm	379
Gefüllte Äpfel	220
Gefüllte Artischockenböden	281
Gefüllte Eier	83
Gefüllte Eier mit weißem Beiguß	83
Gefüllte Ente	248
Gefülltes gebrat. Rebhuhn	253
Gefüllte Herzen	210
Gefüllte Hörnchen	403
Gefüllte Kalbsbrust	179
Gefüllte Kartoffeln	102
Gefüllte Kohlraben	102
Gefüllter Krautkopf	233
Gefüllter Lenden	166
Gefüllte Pfannkuchen	219
Gefüllte Schiffchen	97
Gefüllte Schweinsbrust	200
Gefüllte süße Pfannkuchen	329
Gefüllte Täubchen	246
Gefüllte Tomaten	102
Gefüllte Tomaten m. Champignons	103
Gefüllte Tomat. mit Fleisch	103
Gefüllte Tomat. m. Käsemasse	104
Gefüllte Tüten	457
Gefüllte Zwiebeln	297
Geißlein, gebraten	194
Geißleinragout	195
Gekochte Zuckerglasur	427
Gekochtes Hammelfleisch	190
Gekochte frisch. Ochsenzunge	205
Gekochter Schinken	201
Gelbe Erbsensuppe	76
Gelbrüben	287
Gelbrübengemüse, Zubereitung für den Winter	287
Gefüllter Gänsehals	252
Gelbrübensalat	314
Gelbrübensuppe	77
Gelbrübentorte	410
Gemüse durch Gärung haltbar zu machen	537
Gemüsesalat	317
Geräucherte Frankfurter Bratwürstchen	215
Geräucherte, gekochte Zunge	206

	Seite
Geriebener Kartoffelsalat	316
Geriebene Kartoffelsuppe	78
Geriebener Rettichsalat	313
Gerollter Hefering	396
Geröstete Brotsuppe	68
Geröstete Grießsuppe	73
Geröstete Kartoffeln	303
Geröstete Leber	211
Geröstete Sülz	213
Geröstete Weckwürfel	80
Gerstensuppe	64
Gerührter Apfelkuchen	438
Gesalzenes, gekocht. Ochsenfleisch	161
Geschlagener Rahmbeiguß	144
Geschlagener Senfbeiguß	144
Geschlagen. Tomatenbeiguß	144
Geschlagener Weinbeiguß	153
Geschlossene Pastetchen	95
Geschwindtörtchen	459
Gespicktes, ged. Brieschen	207
Gespickte, gedämpfte Gänseleber	250
Gespickte Kalbsschnitzel	185
Gespickte Schweinslenden	203
Gespritzte Butterringchen	482
Gestürzter Grieß	360
Gestürzte Mondaminspeise	361
Gestürzter Reis mit Fleischbrühe	59
Gestürztes Weißkraut	294
Gesulzte Ente	276
Gesulzte Fischmayonnaise	275
Ges. Hummermayonnaise	265
Gesulzter Schweinskopf	264
Gesundheitskuchen	467
Gewiegte Fleischsuppe	68
Gewürznüsse	470
Gewürzstollen	446
Giraffentorte	411
Glace	147
Glacestengel	496
Glasiertes, kaltes Geflügel	264
Glasierte Kastanien	290
Glasierte Zwiebeln	297
Glühwein	544
Götterspeise	452
Goldwürfelsuppe	57
Grießauflauf	356
Grießbrei	334
Grießbrei, abgebrannt	334
Grieß, gestürzt	360
Grießkirschenkuchen	442
Grießklößchensuppe	61
Grießklößchensuppe, andere Art	61
Grießklöße, ausgestochen	335
Grießklöße, gekocht	334
Grießmakronen	492
Grießschmarren	331
Grießpudding	351
Grießrahmschnee	372
Grießschnitten	335
Grießschwämmchensuppe	61
Grießsuppe	57
Grießsuppe, englische	57
Grießsuppe, geröstete	73
Grießtorte	411
Grog	544
Großherzog Friedrich-Torte	412
Großherzogin Luisen-Torte	411
Grüne Bohnen	286
Grüne Bohnen, andere Art	286
Grüne Bohnen, eingemacht	286
Grüner Bohnensalat	314
Grüne Erbsensuppe	76
Grünes, gek. Schweinefleisch	196
Grünkerngemüse	328
Grünkern-Küchlein	335
Grüne Tomaten einzumach.	531
Grünkernsuppe	64
Grünsbrühe	54
Gugelhopf	396
Gugelhopf, gerührt, einfach	397
Gugelhopf, gerührt, feiner	397
Gulasch	171
Gurkengemüse	290
Gurkensalat	313

	Seite
Gurkensalat, eingemacht	530
Gurken, süße	531
Gurken in Essig	529
Guß für Obstkuchen	450

H

Hackbraten	172
Hackbraten, kalt	272
Haferflockenauflauf	357
Haferflockenkeks	467
Haferflockenmakronen	492
Haferflockenringe	481
Haferflockenspritzgebackenes	482
Hafergrützsuppe	65
Haferschleimsuppe	65
Hagebuttentee	543
Hagebuttenwein	525
Hägenmarkbeiguß	152
Hägenmark, gekocht	517
Hägenmarkmakronen	492
Hägenmark, herzustellen	517
Hahn, der	237
Hähnchen, junge, gebraten	237
Hahnen, gefüllt, gebraten	238
Halbblätterteig	385
Halbmonde, mürbe	485
Hamburgerkuchen	392
Hammelbraten	191
Hammelbraten in Senf gebeizt	191
Hammelfleisch, gekocht	190
Hammelfleisch n. Pariser Art	193
Hammelskotelettes auf dem Rost gebraten	193
Hammelskotelettes, ged.	193
Hammelsspeise, Irische	194
Hammelsrücken	192
Handkäse	348
Hardecktorte	413
Haschee	221
Hase, das Vorrichten	231
Hase, gebraten	232
Hase, gebr. in braun. Beiguß	232
Haselhuhn, das	255
Haselnußbögen	490
Haselnußcreme	365
Haselnußeis	376
Haselnußhufeisen	488
Haselnußkranz	395
Haselnußmakronen	493
Haselnußplätzchen mit Schlagrahm	462
Haselnußpudding	351
Haselnußringe	481
Haselnuß-S	477
Haselnußstäbchen	478
Haselnußstollen	447
Haselnußtorte	413
Hasenpastete, warm	269
Hasenragout	233
Haushaltungsschuleis	378
Haushaltungsschulstollen	388
Haushofmeisterbutter	154
Havannatorte	412
Hecht, allgemeines	126
Hecht, blau gekocht	126
Hecht, gefüllt	127
Hecht, gespickt, gedämpft	127
Hecht, ged. (mit Bratensaft)	127
Hecht in Sulz	263
Hecht mit Parmesankäse	128
Hechtschnitten, aufgezogen	128
Hefeblätterteig	384
Hefebrezeln	401
Hefebrötchen	400
Hefekleingebäck, einfach	402
Hefekleingebäck, feines	403
Hefekloß	336
Hefekranz	394
Hefepfannkuchen	337
Hefering, gerollter	396
Hefeschupfnudeln	337
Hefeteig, d. Zubereitung v.	382
Hefeteig, zu Obstkuchen	384
Hefeteigachter	403
Hefewaffeln	345
Hefezopf, geschnittener	389

	Seite
Hefezöpfchen	403
Heidelbeeren einzudünsten	513
Heidelbeeren, sterilisiert	511
Heidelbeeren in geschwefelt. Gläsern	515
Heidelbeerkompott	322
Heidelbeerkuchen	439
Heilbutt	124
Heilbutt, allgemeines	120
Helenenkuchen	449
Helenenschnitten	484
Hepptorte	414
Hering, gesalz., mariniert	119
Hering, gesalzen, mariniert (andere Art)	119
Heringsbeiguß	139
Heringsbeiguß, kalt	148
Heringskartoffeln	120
Heringssalat	316
Herstellung v. Speiseeis, die	373
Herzen, flammende	455
Herzen, gedämpft	209
Herzen, gefüllt	210
Herzoginnenplätzchen	494
Hildabrötchen	478
Hildatorte	414
Himbeerbombe	380
Himbeercreme	365
Himbeeressig	526
Himbeerfondant	500
Himbeergelee	523
Himbeerglasur	427
Himbeerhörnchen	404
Himbeerküchlein	469
Himbeerlikör	548
Himbeermarmelade	517
Himbeeren, sterilisiert	511
Himbeerrahmschnee	372
Himbeersaft, gekocht	523
Himbeersaft, sterilisiert	523
Himbeersaft, ungekocht	524
Himbeersulz	369
Himbeerschnitten	486
Hindenburgbrezeln	401
Hippen	498
Hirnauflauf	91
Hirn, gebacken	208
Hirn gedämpft	209
Hirn, gedämpft mit Champignons	99
Hirnklößchensuppe	62
Hirnmayonnaise	104
Hirn nach Jäger Art	100
Hirnragout	98
Hirnschnitten	209
Hirnschnittensuppe	57
Hirnsuppe	68
Hirnwürfelsuppe	57
Hirschbraten	230
Hirschhörner	340
Hirschkotelettes	231
Hirschrücken	231
Hobelspäne	497
Hohlpastete	277
Holländischer Beiguß	143
Holländischer Pudding	350
Hollundersaft und Mus	524
Honigküchlein	469
Hörnchen, gefüllt	403
Huhn, das	237
Hühner-Frikassee, andere Art	240
Hühner-Frikassee von jung. Tieren	240
Hühner, gedämpft mit Zwiebelchen	238
Hühnerlebern, gebratene	100
Huhn mit Reisfülle	243
Hühner nach Marengo	239
Hühnersuppe	64
Hummer in Muscheln	92
Hummermayonnaise	105
Hummermayonnaise, gesulzt	265
Hummer, gekocht	138
Hummerplatte, kalt	274
Husarenkrapfen	479
Hutzelbrot	388

Seite

J

Jägerfleisch 205
Jägertorte 410
Johannisbeercreme . . . 365
Johannisbeeren, schwarze, in Essig 528
Johannisbeeren, sterilisiert 512
Johannisbeergelee 522
Johannisbeerkompott . . . 322
Johannisbeerkuchen . . . 440
Johannisbeermarmelade . 517
Johannisbeermus, einfach 518
Johannisbeersaft gekocht . 523
Johannisbeersaft ungekocht 524
Johannisbeersulz 369
Irische Hammelspeise (Irish stew) 194
Italienische Merinkenmasse 377
Italienische Pfannkuchen . 219
Italienische Reissuppe . . 78
Italienischer Salat 318
Julienne, sterilisiert . . . 533
Juliennesuppe 56
Junge Gelbrüben oder Karotten 287
Junge Hähnchen, gebraten 237
Junghering 119
Jus 147
Juseier 82

K

Kabeljau, auf dem Gasrost gebraten 115
Kabeljau auf holländische Art 113
Kabeljau, gebacken 115
Kabeljau, gedämpft . . . 113
Kabeljau, gedämpft, nach Badener Art 114
Kabeljau, gekocht 113
Kabeljau, gespickt 115
Kabeljau mit Kräutern . . 116
Kabeljau nach Norderneyer Art 115

Seite

Kaffee zu kochen 542
Kaffeecreme 366
Kaffeecreme, flüssig . . . 370
Kaffeeis 376
Kaffeegebäck, mürbes . . 485
Kaffeeglasur 426
Kaffeekuchen, feiner . . . 392
Kaffeekuchen mit Backpulver 449
Kaffeelikör 548
Kaffeemerinken 462
Kaffeeschlagrahm 372
Kaffeestollen 447
Kaiserauflauf 357
Kaisercreme 362
Kaiserschmarren 331
Kaiserstangen 405
Kaisersuppe 78
Kaisertee 544
Kakao 544
Kakaolikör 549
Kalbfleisch, braunes . . . 181
Kalbfleischbrühe 53
Kalbfleisch, eingemacht . . 180
Kalbfleischklößchen für Ragout 188
Kalbfleischklößchen, feinere. 188
Kalbfleischvögel 187
Kalbfleisch, geschnitzeltes . 188
Kalbsbraten 175
Kalbsbraten, polnisch . . . 176
Kalbsbrust, gebacken . . . 180
Kalbsbrust, gedämpft . . 179
Kalbsbrust, gefüllt 179
Kalbsfrikandeau, gebraten . 177
Kalbsfrikandeau mit Steinpilzen 178
Kalbsfüße, gebacken . . . 189
Kalbsfußsalat 221
Kalbsfußsuppe 69
Kalbsgekröse, gedämpft . . 213
Kalbsgekröse, geröstet . . 213
Kalbshaxen 189
Kalbshirnschnitten 100
Kalbskopf, gebacken . . . 182

	Seite
Kalbskopfragout (en tortue)	181
Kalbskotelettes	182
Kalbskotelettes, gedämpft	183
Kalbskotelettes, gehackt	187
Kalbskotelettes n. Murillo	182
Kalbskotelettes nach Seemannsart	183
Kalbskotelettes, überbacken	184
Kalbskotelettes, unpaniert	182
Kalbsnierenbraten	176
Kalbsnierenbraten, westfäl.	177
Kalbsnuß, gebraten	177
Kalbsrolle	179
Kalbsrolle, kalt	272
Kalbsrücken	178
Kalbsschlegel, ganz gebraten	176
Kalbsschnitzel, gespickt	185
Kalbsschnitzel, unpaniert	184
Kalbszunge, gebacken	207
Kalbszunge, gekocht	206
Kalkwasser z. Einlegen d. Eier	550
Kalte Ente	546
Kalte Fleischplatte	264
Kalte Fleischpastete	266
Kalter Hummer	274
Kalter Reis	363
Kalte Schokoladespeise	361
Kalte Seezungen	275
Kalte Zwischengerichte	259
Kaninchen	195
Kaninchenbraten	195
Kapaun, gebraten	243
Kapaun, gefüllt u. gebraten	244
Kapaun m. Trüffeln gefüllt	244
Kapaun oder Poularde	243
Kapernbeiguß	140
Karamelbeiguß	151
Karamelcreme	366
Karameleis	375
Karbonadenfisch	116
Kardinal	546
Karotten	287
Karotten mit Spargeln	287
Karotten zu sterilisieren	533
Karpfen, allgemeines	125
Karpfen, blau gekocht	125
Karpfen, gespickt	126
Karpfen in Sulz	263
Karpfen in saurem Rahm	125
Kartäuserklöße	339
Kartenblättchen	469
Kartoffelauflauf	310
Kartoffelauflauf mit Schinken	311
Kartoffelstollen oder Biskuit	448
Kartoffelblättchen, saure	306
Kartoffelbögen	310
Kartoffelborden	277
Kartoffelbrei	306
Kartoffeleckchen	309
Kartoffelhörnchen	456
Kartoffeln, gebacken	303
Kartoffeln, gedämpft	302
Kartoffeln, gefüllt	102
Kartoffeln, geröstet	303
Kartoffeln nach Herzoginnenart	308
Kartoffelkirschkuchen	442
Kartoffelklöße	307
Kartoffelklöße, ausgestochen	306
Kartoffelkugeln	307
Kartoffelküchlein mit Fleisch	218
Kartoffelküchlein	309
Kartoffelmilchsuppe	79
Kartoffelnestchen	310
Kartoffelpuffer	308
Kartoffelpudding	311
Kartoffelsalat	315
Kartoffelsalat, gerieben	316
Kartoffelsalat m. Gurken	316
Kartoffelsockel	259
Kartoffelspritzgebackenes	308
Kartoffelstangen	497
Kartoffelsuppe	78
Kartoffelsuppe, geriebene	79
Kartoffelschmarren	332
Kartoffelschnee	306
Kartoffeltorte	415

	Seite
Kartoffelweckschnitten	332
Käseauflauf	91
Käseauflauf, anderer Art	91
Käseblättchen für Suppen	58
Käsebrötchen	108
Käsebussy	463
Käsedessert	463
Käsefleisch	216
Käsekeks	463
Käseklöße	347
Käseklößchensuppe	62
Käsekonfekt	463
Käseküchlein	347
Käsekuchen	440
Käsekuchen mit Hefeteig	441
Käsemuscheln	93
Käseeierkuchen	89
Käsepastetchen	96
Käseplatte	276
Käsering	279
Käserollen	99
Käseschnitten	332
Käseschnittensuppe	58
Käseschnitzel	185
Käsestangen	464
Käsestrudel	346
Käsetörtchen	460
Käse, weißen, herzustellen	348
Käse, weißen, zuzubereiten	348
Kasseler Rippenspeer	199
Kassis	548
Kastanienbrei	290
Kastanien, gedämpft	289
Kastanien, glasiert	290
Kastanienkuchen	440
Kastanienestchen	458
Kastanienpudding	351
Katharina Bedenktorte	420
Kathreiners Malzkaffee	542
Kaviarbrötchen	108
Kaviar, falscher	108
Keks	468
Kerbelrübchen	288
Kerbelsuppe	79
Krebssuppe	69
Kirschen als Beilage	527
Kirschen, sterilisiert	512
Kirschbombe	280
Kirschen in Flaschen oder Krügen	513
Kirschen in geschwefelten Gläsern	515
Kirschenkompott	322
Kirschenkuchen, dicker	441
Kirschenkuchen, dicker	442
Kirschenkuchen mit Guß	441
Kirschenküchlein	344
Kirschenmarmelade	518
Kirschennudeln	339
Kirschenstrudel	347
Kirschenpfannkuchen	330
Kirschwassercreme	366
Kirschwassercreme, flüssig	370
Kirschwasserglasur	426
Klare Butter z. Fisch und Gemüse	153
Klare Reissuppe	59
Kleienbrötchen	482
Kleine Makkaronipastetchen	96
Knochenbrühe	54
Knurrhahn, gedämpft	119
Knurrhahn, gekocht	118
Knusperhörnchen	404
Kohlraben, gefüllt	102
Kohlrabengemüse	285
Kohlraben zu sterilisieren	533
Kokosnußmakronen	491
Königinsuppe	69
Königinsuppe, falsche	69
Königsberger Klops	173
Kopfsalat	312
Kopfsalat mit Eierzugabe	312
Korinthenbrötchen	474
Krabbenragout	98
Kraftbrühe	53
Kraftbrühe mit Sardellenbrötchen	60
Kratzete	330

	Seite
Krautauflauf	226
Kraut, bayrisch	293
Kräuterbeiguß	140
Kräuterbeiguß, kalter	148
Kräuterbutter	154
Kräutermayonnaise	150
Krautköpfchen	223
Krautkopf, gefüllt	223
Krautkotelettes	294
Krautküchlein	293
Krautpudding	222
Krautsalat	317
Krautwickel	224
Krebsbutter	155
Krebse	137
Krebse, gekocht	137
Krebsragout	98
Krebssuppe	69
Kressebeiguß	148
Kressesalat	312
Kriegsgebäck	465
Kriegskuchen	450
Kriegslebkuchen	474
Krickenten, gebraten	258
Kronentorte	416
Küchenpastetchen	220
Kuchen, dicker	291
Kümmel	549
Kümmelkraut	289
Kümmelwürstchen	496
Kürbis, süße, eingem.	531
Kuheuter, gebacken	214
Kutteln	221

L

	Seite
Lachs, allgemeines	133
Lachsbrötchen	109
Lachs, gekocht	133
Lachs, geräucherter	106
Lachs mit Mayonnaise	274
Lachsschinken, geräucherter	106
Languste, gekocht	138
Laugenbrezeln	404
Lauchertrollen	496
Lauch, gedämpft	295
Lauchkartoffeln	305
Lauchgemüse	295
Lauchsuppe	79
Läutern des Zuckers, das	510
Leber, gebacken	210
Leber, gedämpft	210
Leber, geröstet	211
Leberkartoffeln	212
Leberklöße	211
Leberreis	212
Leberreissuppe	70
Leber, sauer	211
Leberschnitten für Wildgeflügel	254
Leibersuppe	73
Leberwürfelsuppe	58
Leberwurst zu braten	214
Lebkuchen, dicker	449
Lebkuchen, weiße (einfache)	473
Lebkuchen, weiße	473
Leipziger Allerlei	285
Lendenbraten	165
Lendenbraten, garniert	167
Lendenbraten, gefüllt	166
Lendenbraten, getrüffelt	167
Lendengulasch	171
Lendenreis	171
Lendenschnitten	170
Lendenschnitten auf dem Rost gebraten	169
Lendenschnitten n. Nelson	170
Limonade von Orangeessenz	548
Linsengemüse	298
Linsensuppe	77
Linzertorte	417
Linzertorte, einfache	417
Löffelbiskuit	466
Luisenpralines	500
Luisenpudding	352
Luisenschnitten	485
Lukullus	432
Lungenragout	214
Lyoner Eierkuchen	89

M

	Seite
Madeirabeiguß	146
Madeirabeiguß, feiner	146
Madeleines	480
Magenbitter	549
Maibowle	546
Maifisch, gedämpft	129
Maifisch, gekocht	129
Mailänderbrötchen	475
Maiskölbchen	531
Makkaroni	325
Makkaroni mit Tomaten	325
Makkaroniauflauf m. Fisch	135
Makkaronipastetchen, kleine	96
Makkaronipastete	221
Makkaronipudding	222
Makrelen, gebacken	117
Makrelen, gekocht	116
Makrelen mit kl. Zwiebeln	117
Makrelen m. Wein gedämpft	117
Makronen	491
Makronen, französische	491
Makronentörtchen	460
Makronentorte	417
Malakoff (russisches Brot)	387
Maltabeiguß	144
Malteser Reis	363
Mandelguß auf Zwiebackschnitten	398
Mandelbögen	490
Mandelbrot	486
Mandelcreme	366
Mandelhäufchen	493
Mandelherzen	483
Mandelhippen	498
Mandelhörnchen	471
Mandelkuchen	392
Mandelkranz	395
Mandelmerinken	493
Mandelpudding	352
Mandelschiffchen	456
Mandelschnitten	487
Mandelschnitten m. Vanillebeiguß	462
Mandeltorte	418
Mandelzwieback	484
Mangold	290
Mangoldstiele	292
Maraschinocreme	366
Maraschinocreme, flüssig	370
Maraschinoeis	378
Markklößchensuppe	62
Markgräflertorte	418
Marmorkuchen	449
Marmortorte	418
Maronenpilze	299
Marzipankranz	436
Marzipanmasse	499
Matjesheringe	119
Maultaschen	225
Mayonnaise	149
Mayonnaisebrötchen, feine	109
Mayonnaise, falsche	150
Majorankartoffeln	305
Meerrettich, gekocht	140
Meerrettich mit Äpfeln	140
Meerrettich mit Ei	141
Meerrettich, roh	149
Mehlerbsensuppe, gebackene	59
Mehlsuppe, gebrannte	73
Melone	431
Melonen, süße	531
Merinkenmasse, italienische	377
Merinkenschalen	419
Merinkentorte	419
Merlans, gedämpft	116
Merlittentörtchen	460
Milchkartoffeln	304
Milchreis im Ofen gebacken	327
Milch sterilisieren	540
Milzsuppe	73
Mirabellenkompott	322
Mirabellenkuchen	442
Mirabellen, sterilisiert	512
Mischfett	156
Mixed-Pikles	532
Mohnstritzel	391
Mohrenköpfe	458

	Seite
Mokkacreme	429
Mokkacreme, welche man spritzen kann	429
Mokkaessenz für Creme u. dgl.	430
Mokkakranz	433
Mokkatorte	419
Mokkaschnitte	457
Mondaminspeise, gestürzt	361
Morcheln, falsche	217
Mosaikbrötchen	109
Moskauer Waffeln	486
Mussellinebeiguß	144
Mürbe Halbmonde	485
Mürbes Kaffeegebäck	485
Mürbe Plätzchen	476
Mürbe Waffeln	480
Muscheln mit Brieschen	92
Muscheln mit Hummer	92
Muschelragout	93
Museumstorte	420

N

Nauheimer Teekranz	433
Natronküchlein	340
Nestle mit Nieren	101
Neunlotpudding	352
Nieren in Nestle	101
Nieren, saure	212
Nudeln	324
Nudelring	279
Nudelauflauf	324
Nudelauflauf (süß)	357
Nudelpudding	352
Nudelsuppe	59
Nußbrötchen	481
Nußlikör	549
Nüsse, einzumachen	528

O

Ochsenfleisch, gebacken	215
Ochsenfleisch, gebacken in Pfannkuchenteig	216
Ochsenfleisch, gebacken in Zwiebeln	215
Ochsenfleisch, gekocht	160
Ochsenfleisch, gekocht, garn.	161
Ochsenfleisch, gesalz., gekocht	161
Ochsenfleisch nach Hausfrauenart	215
Ochsenmaulsalat	222
Ochsenschoß, gebraten	165
Ochsenschoß, gedämpft	163
Ochsenschoß in braunem Beiguß	163
Ochsenschwanzsuppe	75
Ochsenzunge, einzusalzen	200
Ochsenzunge, frische, gekocht	205
Ochsenzunge, gedämpft	206
Ochsenzunge, geräuchert	206
Ochsenzunge, gesalz., gekocht	206
Ofennudeln	338
Ölsardinen	106
Orangenkompott	322
Orangenmakronen	492
Orangenmarmelade	518

P

Panadensuppe	70
Pantöffelchen	456
Paprikahühner	239
Paprikaschnitzel	186
Parasolpilze, gedämpft	299
Pastetchen, süße	453
Pastetenteig	386
Perlhuhn, gebraten	255
Perlhuhn, gedämpft	255
Petermännchen, gekocht	118
Petersilienbeiguß, einfacher	141
Petersilienbeiguß mit Ei	141
Petersilienkartoffeln	304
Petersiliensuppe	79
Pfälzer Kartoffeln	302
Pfannkuchen	329
Pfannkuchen, Berliner	337
Pfannkuchen, überbacken	330
Pfannkuchen, gefüllt	219
Pfannkuchen, italienische	219
Pfannkuchen, gefüllte, süße	329

	Seite
Pfeffernüsse	470
Pfeuteln	343
Pfifferlinge, sterilisiert	536
Pfirsichbowle	547
Pfirsicheis	378
Pfirsiche in Essig	528
Pfirsiche im Schlafrock	452
Pfirsiche mit Pechverschluß	514
Pfirsiche, sterilisiert	510
Pfirsichkompott	321
Pfirsichkuchen	438
Pfirsichrahmschnee	372
Pfitzauf	342
Pichelsteiner	173
Pilzbeiguß	141
Pilze, falsche	341
Pilzküchlein	301
Pilzragout	300
Pilzsuppe	70
Pilztorte	421
Pistazienbrötchen	470
Plumkake	446
Plumpudding	353
Plunderringe	401
Pökelfleisch	161
Polnischer Blumenkohl	282
Polnischer Kalbsbraten	176
Polonaisentorte	421
Pommeranzenbrötchen	468
Portugiesische Suppe	75
Poularde	243
Poularde, gebraten	243
Poularde, gefüllt und gebraten	244
Poularde mit Trüffeln gefüllt	244
Pralinebombe	381
Preißelbeerencreme	367
Preißelbeeren einzumachen	528
Preißelbeeren, ungekochte	529
Preißelbeerschnee	371
Bertholdtorte	407
Prinzentorte	422
Prinzeßstangen	481
Prinzeßtörtchen	461
Profitklößchensuppe	62
Profitkugeln	343
Pudding, Vorwort	364
Pudding mit Biskuit	350
Pumpernickelbrötchen	110
Punscheis	377
Punsch, kalt	545
Punschring	435
Punschring, gefüllt	435
Punschtorte	422
Punschwürfel	454
Puter oder Pute	244
Puter als Geflügelrolle	246
Puter, gebraten	245
Puter, gefüllt	245
Puter mit Trüffeln gefüllt	246

Q

Quittengelee	523
Quittenmarmelade	519
Quittenpaste	520
Quittenwürstchen	520

R

Ragout, einfaches, zum Füllen v. kl. Pastetchen	97
Ragout, feines, für Vol-au-vent Hohlpasteten	278
Ragout, feines, zum Füllen von kl. Pastetchen	97
Ragout von Gänseleber	98
Ragout von Hirn z. Füllen v. kl. Pastetchen	98
Ragout von Kalbskopf	181
Ragout von Krabben	98
Ragout von Krebs	98
Rahmbeiguß	139
Rahmbeiguß, geschlagener	144
Rahmguß für Obstkuchen	451
Rahmkaramellen	501
Rahmkartoffeln	304
Rahmschokoladebonbons	522
Rahmstrudel	346

	Seite
Rahmsuppe	71
Rahmtörtchen	461
Rebhuhn, das	252
Rebhühner, gebraten	253
Rebhühner, gedämpft	253
Rebhühner, gefüllt, gebraten	253
Reformierter Tee	544
Reh, das	227
Rehbraten, falscher	191
Rehkotelettes	229
Rehkotelettes, paniert	229
Rehkotelettes auf dem Rost	229
Rehleberklöße	230
Rehragout	230
Rehrücken	228
Rehrücken, süßer	432
Rehschlegel, gebraten	228
Reineclaudenkompott	323
Reineclauden, sterilisiert	513
Reisauflauf	357
Reisberg	328
Reisbrei	326
Reisbrei, gebrannter	327
Reisgemüse anderer Art	326
Reisgemüse, indische Zubereitungsart	325
Reisgemüse m. Steinpilzen	327
Reis, gestürzt, mit Fleischbrühe	59
Reis, kalter	363
Reisklößchensuppe	63
Reisklöße	327
Reiskranz	326
Reisküchlein	328
Reis nach Trautmannsdorf	363
Reispudding	353
Reisschleimsuppe	66
Reisspeise mit Obst	327
Reissuppe	65
Reissuppe, italienische	78
Reissuppe, klare	59
Reistörtchen	461
Reisweincreme	363
Rembrandtkränzchen	434
Rettichsalat	313
Rettichsalat, gerieben	313
Salatgemüse	290
Rharbarberkompott	323
Rharbarberkuchen	443
Rharbarbersaft	524
Rharbarber-Tartlettchen	459
Rharbarber, ungekocht	515
Rharbarber, sterilisiert	512
Rheinischer Bund	357
Richelieukranz	433
Richelieutorte	422
Riebelesuppe	71
Rinderbrust, gedämpft	162
Rinderbrust, gedämpft, andere Art	162
Rinderbrust, gesalzen und geräuchert	162
Rindfleischragout	163
Rinderbraten	165
Rindskotelettes (Entre cotes)	168
Rindskotelettes auf d. Rost gebraten	168
Rindsrollen	170
Rindsschnitten nach Tartarenart	170
Risotto	326
Roastbeef	165
Römische Pastetchen	96
Römischer Eispunsch	381
Rollmops	120
Rosenkohl	289
Rosinenbrezeln	402
Rosinenstollen	447
Rostbraten, ungarisch	168
Rote Grütze	361
Rotkraut	293
Rotrübensalat	319
Rotweinbeiguß mit Sultaninen	152
Rotzungen, allgemeines	120
Rotzungenfrikassee	121
Rotzungen, gebacken	122

	Seite
Rotzungen, gebacken (deutsche Art)	122
Rotzungen, gedämpft	121
Rotzungen, gekocht	120
Rotzungenragout	125
Rotzungenrollen, gedämpft	121
Rühreier	81
Rühreier mit Schinken	81
Rumcreme	366
Rumcreme, flüssig	370
Rumpfstücke, gebraten	169
Rumpunsch	545
Russische Charlotte	369
Russische Creme	367
Russische Creme z. Füllung v. T. usw.	428
Russische Platte	106
Russischer Eispunsch	382
Russischer Salat	318
Rusisches Brot (Malakoff)	387

S

Saftgewinnung	521
Sagoauflauf	358
Sagosuppe	60
Salatsuppe	79
Salat, italienischer	318
Salat, russischer	318
Salat, bunter	319
Salatgemüse	290
Salm	133
Salm, falscher	273
Salzbohnen, einzumachen	538
Salzgurken	530
Salzkartoffeln	302
Salzmandeln	464
Sandschnitten	487
Sandstollen	447
Sandtorte	423
Sandwaffeln	458
Sandwürfel	454
Sardellen	106
Sardellenbeiguß	141
Sardellenbeiguß, brauner	146
Sardellenbrötchen	110
Sardellenbutter	155
Sardellenrollen	99
Sauerampferbeiguß	142
Sauerampferbeiguß, kalter	149
Sauerbraten	164
Saure Eier	82
Saure Kartoffelblättchen	306
Sauerkraut	293
Sauerkraut m. Champagner	294
Sauerkraut, einzumachen	537
Sauere Leber	211
Sauere Nieren	212
Sauere Rüben	538
Sauere Sülz	213
Sauerer Schweinebraten	197
Sauerkirschen, sterilisiert	512
Sauerrahmkäse für Suppen	55
Savarin	435
Schalenkartoffeln	301
Schaumbutter	154
Schaumkartoffeln	309
Schaummakronen	491
Schellfischfrikassee	114
Schellfisch auf holländische Art	113
Schellfisch, gebacken	115
Schellfisch, gedämpft	113
Schellfisch, ged. n. Bad. Art	114
Schellfisch auf dem Gasrost gebraten	115
Schellfisch, gedämpft, mit Tomatenbeiguß	114
Schellfisch, gekocht	113
Schellfisch, gespickt	115
Schellfisch mit Kräutern	116
Schellfisch mit Sauerkraut	135
Schellfisch nach Norderneyer Art	115
Scherben	341
Schiffchen, gefüllt	97
Schildkröteneier, falsche	74
Schildkrötensuppe, falsche	73
Schillerlocken	453

	Seite
Schinkenauflauf	91
Schinkenblumenkohl	226
Schinkenbröter, gebacken	105
Schinkeneierkuchen	90
Schinken, gekocht	201
Schinken in Burgunder	202
Schinkenkartoffeln	226
Schinkenklößchensuppe	63
Schinkenmakkaroni	225
Schinkennudeln	225
Schinkenpastete, warm oder kalt	268
Schinkenpudding	278
Schinkenreis	226
Schlagrahm	371
Schlagrahm, gefrorener	379
Schlegel oder Bug von Frischlingen	234
Schlehensaft	524
Schleie	125
Schleie in Sulz	263
Schleie mit saurem Rahm	125
Schloßstengel	467
Schmorbraten	164
Schneckennudeln	400
Schneeballen	341
Schneeier mit Vanillebeiguß	370
Schneehuhn, das	256
Schneekuchen	450
Schneiderlappen	339
Schnepfe, die	256
Schnepfenbrötchen	256
Schnepfe, gebraten	256
Schnepfe, gedämpft	256
Schnittlauchbeiguß	142
Schnittlauchküchle	344
Schnitzel, n. Holsteiner Art	185
Schnitzel, n. Mailänder Art	186
Schnitzel, nach Pariser Art	186
Schokolade	544
Schokoladeauflauf	358
Schokoladebeiguß	152
Schokoladebeiguß, and. Art	152
Schokoladebiskuit	480
Schokoladeblutwurst	501
Schokoladebombe	381
Schokoladebögen	490
Schokoladebrezeln	477
Schokoladebrötchen	484
Schokoladebuttercreme	429
Schokoladecreme	368
Schokoladeeis	377
Schokoladeglasur	427
Schokoladegrieß	361
Schokolade-Igel	362
Schokoladekuchen	450
Schokolademakronen	493
Schokolademuscheln	489
Schokoladepudding	353
Schokoladeschlagrahm	372
Schokoladeschnitten	484
Schokoladespeise, kalte	361
Schokoladestrudel	347
Schokoladetorte, einfache	423
Schokoladetorte, feine	424
Schokoladetrüffeln	500
Schokoladewürfel	455
Schollen	122
Schollen, allgemeines	120
Schoßbraten	168
Schuhsohlen	496
Schupfnudeln	308
Schüsselfleisch	266
Schüsselfleisch, warmes	216
Schwabenbrötchen	482
Schwammklößchensuppe	63
Schwartenmagen	265
Schwarzbrot	386
Schwarzbrotpudding	354
Schwarze Butter	154
Schwarze Johannisbeeren	528
Schwarzwurzeln	283
Schwarzwurzeln, aufgezog.	284
Schwarzwurzeln, gekocht feinere Art	284
Schwarzwurzeln, sterilisier.	535
Schwedenpudding	354

	Seite
Schwedische Fischspeise . .	134
Schweinebraten	186
Schweinebraten, sauer . .	197
Schweinefett, auszulassen .	156
Schweinefleisch auf Els. Art	205
Schweinefleisch, einzusalzen	200
Schweinefleisch, ges., gekocht	201
Schweinefleisch, grün, gek.	196
Schweinefleischrollen . . .	204
Schweinefleischwürstchen .	204
Schweinekarree, überkrustet	198
Schweinekarree mit der Schwarte gebraten . .	199
Schweinekotelettes	203
Schweinekotelettes, ged. .	203
Schweinelenden, gespickt .	203
Schweinepfeffer	198
Schweineragout	198
Schweineschlegel, ganz gebraten	197
Schweineschnitzel	204
Schweinsbrust, gefüllt . .	200
Schweinsfußsalat	221
Schweinskopf, gesulzt . .	264
Schweinsleberpastete . . .	267
Schweizerbatzen	472
Seeal, gebraten	118
Seehecht, gebraten . . .	118
Seehecht, gedämpft . . .	118
Seehecht, gekocht	118
Seelachs, gedämpft . . .	118
Seelachs, gekocht	118
Seezungen, allgemeines .	120
Seezungenfrikassee	121
Seezungen, gebacken . . .	122
Seezungen, gebacken, deutsche Art	122
Seezungen, gedämpft . .	121
Seezungen, gekocht . . .	120
Seezungen nach Colbert .	122
Seezungenplatte, kalt . .	275
Seezungenrollen, gedämpft	121
Sellerie, aufgezogener . .	296
Sellerie, gebacken	296
Selleriegemüse	296
Sellerieſalat	313
Selleriestengel, gedämpft .	296
Sellerieſuppe	80
Seminarbrötchen	476
Senfbeiguß, brauner . . .	146
Senfbeiguß, geschlagener .	144
Senfbeiguß, kalter	149
Senfgurken	530
Silberschnitten	487
Silbertorte	423
Soleier	81
Sonnenwirbele	311
Spaghetti	325
Spaghettiauflauf	357
Spanisch-Frico	174
Spargeln	282
Spargelgemüse	283
Spargeleierkuchen	90
Spargelsalat	315
Spargelsuppe	71
Spargeln zu sterilisieren .	534
Spätzle	329
Spätzle, gebraten	329
Speckkartoffeln	303
Speiseeis, d. Herstellg. von	373
Spiegeleier	81
Spinat	290
Spinatauflauf	92
Spinatauflauf	291
Spinatauflauf mit Reis .	292
Spinatpudding, feiner . .	291
Spinat zu sterilisieren . .	534
Spinatsuppe	79
Spitzbuben	479
Springerle	464
Spritzgebackenes	343
Spritzglasur	428
Stachelbeeren, ungekocht .	515
Stachelbeeren, unreife, sterilisieren	513
Stachelbeerkompott	323
Stachelbeerkuchen	443
Stapferkränzchen	497

	Seite
Steinbutt, allgemeines	120
Steinbutt, gebraten	123
Steinbutt, gekocht	123
Steinbutt, überbacken	123
Steinpilze, gedämpft	299
Steinpilze, sterilisiert	536
Stockfisch, gekocht	117
Stoppelpilze, gedämpft	299
Sträubchen	340
Streichleberwurst	265
Streußelkuchen	393
Streußelkuchen mit Backpulver	448
Strudelring	396
Sulzbeiguß, gelb., z. Glasieren von kaltem Geflügel	151
Sulzbeiguß, weiß, z. Glasieren von kaltem Geflügel	150
Sulz a. Gelatine zubereitet	260
Sulz mit Zunge und Gemüschen	261
Sülz, geröstet	213
Sülz mit Tomaten	101
Sülzsalat	221
Sülz. saure	213
Süße Pastetchen	453
Süße Gurken	531
Süßwasserfische	124

T

	Seite
Tapiokasuppe	60
Tartarbeiguß	150
Tauben, gebacken	247
Tauben, gebraten	246
Tauben, gefüllt	246
Taubenpastete, warm	270
Taubenragout	247
Tee	542
Tee, deutscher	543
Teebrezeln	402
Teebrötchen	468
Teekränzchen	433
Teekranz, Nauheimer	433
Teekuchen	392
Tee, reformierter	544
Teering	395
Teestollen, englischer	446
Teestollen, ohne Eier	389
Teltower Rüben	388
Tirolerbrot	446
Tiroler Schnitten	454
Toboschtorte	424
Tomatenbeiguß	142
Tomatenbeiguß, geschlagen	144
Tomaten, gefüllt	102
Tomaten, gefüllt mit Reis	103
Tomaten, gefüllt mit Champignons	103
Tomaten, gefüllt mit Fleisch	103
Tomaten, gefüllt mit Käsemasse	104
Tomaten, grüne, einzumach.	531
Tomatenkartoffeln	305
Tomatenmark	535
Tomaten mit Mayonnaise	104
Tomateneierkuchen, aufgez.	88
Tomatenreissuppe	72
Tomatensalat	316
Tomatensuppe	71
Tomaten zu sterilisieren	534
Trauben für Kuchen, steril.	513
Traubenkuchen	443
Traubenstrudel	347
Trieſter Kruspeln	218
Trüffel zu sterilisieren	536
Tüten, gefüllt	457
Tutti frutti	516
Trüffeltorte	424

U

	Seite
Überbackener Erdbeerschnee	359
Überbackener Schnee von frischem Obst	359
Überbackene Kalbskotelettes	184
Überbackene Pfannkuchen	330
Ulmer Stollen	389
Ungarischer Rostbraten	168

Seite

V

Vanilleauflauf 358
Vanillebeiguß 153
Vanillebrezeln 476
Vanillebrot 466
Vanillecreme 368
Vanillecreme, flüssig . . . 370
Vanilleeis 377
Vanillehörnchen 478
Vanilleplätzchen 466
Vanilleschäumchen 469
Vanillestangen 478
Vanillesterne 489
Vanillezwieback 398
Vegetarier-Küchlein . . . 301
Viktoriasuppe 72
Vol-au-vent. 277
Vorratsbeiguß, braun . . 145
Vorrichten d. Geflügels, das 235
Vorrichten des Hasen . . . 231
Vorrichten der Gans . . . 248

W

Waffeln, einfache 345
Waffeln, feinere 345
Waffeln, mürbe 480
Waffelschnittensuppe . . . 60
Waldmeisterbeiguß 153
Waldmeistereis 378
Walliser Leckerbissen . . . 105
Walnußtorte 425
Warme Hasenpastete . . . 269
Warme Schinkenpastete . 268
Waschkorbkonfekt 475
Wasserbiskuittorte 408
Wasserglaslösung, um Eier aufzubewahren 541
Wasserglasur 427
Wasserspringerle 465
Weckklößchensuppe 63
Weckklöße 333
Weckkloß im Tuch gekocht . 333
Weckkloß, feinere Art . . 334
Weckpudding 354

Seite

Weckschmarren 331
Weckschnitten 332
Weckschnitten, gebähte . . 80
Weckwürfel, geröstete . . . 80
Weichselkirschen, ungekocht . 523
Weinbeiguß, geschlagen . . 157
Weinsulz 369
Weinsuppe 72
Weincreme 368
Weinhippen 498
Weinküchleauflauf 359
Weinsbergertorte 425
Weinschnitten 332
Weißbrot, einfaches . . . 386
Weißbrot, mürbes 387
Weißfische, gebacken . . . 124
Weißfische, gebacken nach Colbert 124
Weißfische, gedämpft . . . 124
Weißer Butterbeiguß . . 139
Weißes Bohnengemüse . . 298
Weißer Bohnensalat . . . 314
Weißer Fischbeiguß . . . 139
Weißen Käse herzustellen . 348
Weißer Käse, Zubereitung 348
Weißer Zwiebelbeiguß . . 142
Weißer Zwiebelbeiguß, feiner 142
Weißkraut, gedämpft . . . 292
Weißkraut, gedämpft, mit Dürrfleisch 294
Weißkraut, gestürzt . . . 294
Weiße Lebkuchen 473
Weiße Lebkuchen, einfache 473
Weiße Rüben 288
Weiße Rüben einzumachen 538
Westfälischer Kalbsnierenbraten 184
Wibele 467
Wickelchen 399
Wickelkuchen 391
Wiener Grießauflauf . . . 359
Wiener Nudeln 342
Wiener Schneckchen . . . 399

	Seite
Wiener Schnitzel	184
Wiener Suppe	60
Wiesbadnerbrot	468
Wildpretpaste	111
Wildenten, gedämpft	257
Wildgeflügel	252
Wild- oder Krickenten	258
Wildschwein	233
Wildschweinkotelettes	234
Wildschweinrücken, gebraten	234
Wildschweinschlegel, ged.	233
Wildsuppe	75
Windbeutel	457
Winterkohl	290
Wirsing	288
Wolfszähne	478
Wurstbrötchen zu Tee	111
Wurstplatte	263
Wurzelsuppe	80

Z

	Seite
Zander, allgemeines	126
Zander mit Parmesankäse	128
Zander, blau gekocht	126
Zander, gefüllt	127
Zander, ged. m. Bratensaft	127
Zander, gespickt, gedämpft	127
Zedernbrot	488
Zeppelintorte	425
Zerlegen des Geflügels, das	236
Zimtküchlein	470
Zimtsterne	489
Zimtwaffeln	480
Zitteleis	377
Zittelkränzchen	434
Zitteltörtchen	461
Zitronencreme	368
Zitroneneis	379
Zitronenglasur	427
Zitronenessenz	547
Zitronensulz	370
Zubereitung von Creme	360
Zubereitung von Hefeteig	382
Zubereitung von sterilisiert. Gemüsen	298
Zubereitungsregeln, allgem. für Fische	111
Zubereitungsregeln, allgem. für Fleisch	157
Zuckerbrezeln	477
Zuckererbsen	285
Zuckerglasur, gekocht	427
Zucker zu läutern	510
Zunge einzusalzen	200
Zunge, geräuchert, gekocht	206
Zungenragout	207
Zungenragout mit Spiegeleiern	278
Zungenplatte mit Gelee	273
Züricher Kalbfleischrollen	187
Züricher Torte	426
Zwetschgen in Essig	529
Zwetschgenkompott	323
Zwetschgenkuchen	444
Zwetschgenmarmelade	519
Zwetschgen in geschwefelten Gläsern	515
Zwetschgenmus	519
Zwetschgenmus ohne Zucker	519
Zwetschgen, sterilisiert	513
Zwetschgen, gedünstet	513
Zwetschgenstrudel	347
Zwieback	398
Zwiebackpudding	354
Zwiebelbeiguß, brauner	147
Zwiebelbeiguß, feiner, weiß.	142
Zwiebelbeiguß, weißer	142
Zwiebelgemüse	297
Zwiebeln, gefüllt	297
Zwiebeln, glasiert	297
Zwiebelkuchen	444
Zwiebelsuppe	72
Zwilling	400

Krankenkost.

	Seite
Aleuronat-Schrotbrot	564
Apfelsinencreme	563
Apfelwasser	565
Aprikosen, gedörrte	558
Aufgezogener Pfannkuchen a. d. Platte	559
Aufgez. Pfannkuchen, süß	559
Beefteа	553
Biskuit mit Anis, Vanille oder Zitrone	564
Breie	562
Brieschenfrikassee	554
Brieschen, gedämpft	554
Brieschensuppe	551
Brotwasser	565
Brot zu rösten	564
Buchweizenmehlstollen	564
Eierkäse, süß	558
Einlaufsuppe f. Diabetiker	551
Eiweißwasser	565
Fischauflauf	556
Fischklöße	556
Fleischbrühsuppe mit Weißbrotmehl	551
Fleischsulz	554
Fleischsaft (Beefteа)	553
Fleischküchlein, gebraten	555
Gebratene Fleischküchlein	555
Gebundene Hühner- oder Taubensuppe	552
Gedörrte Aprikosen	558
Gelbrüben	557
Gerstenschleim	551
Geschabte Kalbfleischküchlein	555
Grießauflauf	559
Grießklöße, Zug. z. Gemüse	561
Grünkernschleim	551
Haferschleim	551
Haferschleimwasser	565
Hirnpudding	555
Hirnsuppe	552
Hühnerbrühe	552
Hühnersuppe, gebunden	552
Kachelmus	560
Kalbfleischbrühe	553
Kalbfleischküchlein, geschabt	555
Kalbsschnitzel	555
Kalbsstorzenbrühe	553
Karamelcreme	563
Kartoffelauflauf	557
Kartoffelschnee	557
Kastanien	557
Kraftbrühe	552
Kartoffeln als Brei	557
Kartoffeln als Schnee	557
Löffelbiskuit	466
Makkaroni	562
Mandelmilch	565
Mehlbrei	562
Milcheis, schwedisches	563
Milchgelee	563
Milchreis mit Ei	559
Mondaminpudding mit Eigelb	562
Mondaminpudding ohne Eigelb	562

	Seite
Nudelauflauf	559
Obst	558
Obstsuppe	553
Ochsenschwanzbrühe	553
Orangenkompott m. Äpfeln	558
Pfannkuchen, aufgezogen a. d. Platte	559
Pfannkuchen, aufgezog., süß	559
Pfitzauf zu Gemüsen	561
Rahmauflauf	560
Rahmsuppe	551
Reisschleim	551
Reisschleimwasser	565
Rührei ohne Fett	558
Salat	558
Sagoauflauf	560
Schinkenpudding	555
Schokoladecreme	563
Schwedisches Milcheis	563
Schwammauflauf	560
Spätzle für Kranke	561
Süßer Eierkäse	558
Tapiokapudding	562
Taubenbrühe	552
Taubensuppe, gebunden	552
Tomaten mit Reis	557
Vanillecreme für Zuckerkranke	563
Weckauflauf, süß oder gesalz.	561
Weincreme	563
Weingelee	564
Weinsuppe	551
Zwiebackpudding	561

Notizen.

Notizen.

Notizen.

Notizen.